Harry's Kochbuch



WEB-Kochbuch

Generiert durch

B&S-Rezept

Für alle Freunde der Kochkunst oder auch nur diejenigen, die gerne essen und gelegentlich mit Freude kochen, an dieser Stelle einige Informationen zum Autor dieses feinen Kochbuches. Ich zitiere dazu aus einer Mail von Harald:

Hallo Lothar

Endlich habe ich die Zeit gefunden dir etwas über mich mitzuteilen. Also wollwer mal!!
Zur Zeit bin ich 32 Jahre alt (jetzt in der saison fühle ich mich manchmal wie 50).

Ursprünglich komme ich aus Deutschland (noch nicht einmal weit entfernt von euch , aus dem Münsterland) Aber vor 10 Jahren hat es mich in die Schweiz verschlagen, wo ich dann hängen blieb. Aber ich habe es keinen Tag bereut.

Kontaktadresse:

Harald Rock
Langgässli 24
Postfach 48
3454 Sumiswald
Schweiz
haraldrock@bluewin.ch

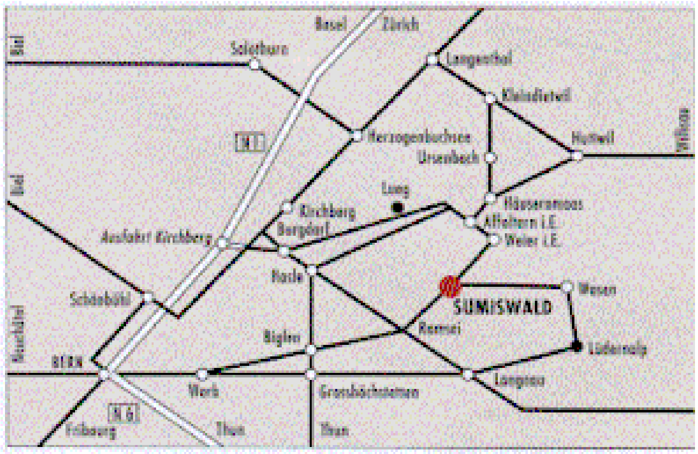


Noch arbeite ich im Kreuz in Sumiswald. Dieses ist ein 334 Jahre alter Landgasthof mitten im Emmental. Mein Wirkungsfeld hier ist Küchenchef neben dem Besitzer, der selber auch
noch mitkocht.

Das Kreuz ist ein gepflegter, guterhaltener Emmentaler Landgasthof aus dem Jahre 1664. In seinem grossen Saal wurden die berühmten Gotthelf-Filme gedreht.

(Anm. von Lothar: daher auch die Gotthelf-Gerichte. Unter diesem Namen konnte ich mir zuerst nichts vorstellen)

Landgasthof zum Kreuz
Yvonne + Arthur Nyffeler-Eisenhut
3454 Sumiswald / Schweiz
Tel.: 034 431 15 26
Fax: 034 431 32 27



Sumiswald ist zu jeder Jahreszeit, aus allen Richtungen, mit der Bahn und auf der Strasse, sehr gut zu erreichen



Aber ab Oktober werde ich eine neue Stelle antreten. Und zwar im Widenmoos Resort. Dieses ist ein privates Resort, wo nur Mitglieder und deren Gäste zutritt haben. Dort werde ich für alle Sachen, die mit Essen zu tun haben, verantwortlich sein.

Titelübersicht

Rubrikübersicht

Stichwortübersicht

Titelübersicht, Rubrikübersicht und Stichwortübersicht des Harry's Kochbuch

Backwaren

Haferflocken Brötli

Holländisches Käsegebäck

Buttermischungen

Dessert \ Kalt

Dessert \ Warm

Füllungen

Gemüse

Rotkraut

Gotthelfgerichte

Hauptgerichte \ Fisch

Hauptgerichte \ Fleisch

Hauptgerichte \ Teigwaren

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Sättigungsbeilagen

Salate

[Walldorfsalat]

[Würziger Pasta Salat]

Saucen

Suppen

Suppeneinlagen

Backwaren

Haferflocken Brötli

Für 8 Stück

Zutaten

- *500 g Roggenmehl*
- *100 g Haferflocken*
- *300 g Milch*
- *60 g Hefe*
- *100 g Magerquark*
- *30 g Salz*
- *Haferflocken zum Bestreuen*

Roggenmehl und Haferflocken mischen. 100 g Milch auf ca. 35° C erwärmen. Hefe darin auflösen. Mit der restlichen Milch zum Mehl geben. Nach und nach Salz und Quark zugeben Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zur doppelten Größe aufgehen lassen. 8 runde Brötli formen. Kreuzweise einschneiden und mit Wasser bestreichen. Mit Haferflocken bestreuen. Nochmals aufgehen lassen, ca. 30 Minuten. Backen bei 200° C ca. 20 bis 25 Minuten Auf Gitter abschieben.

Stichworte	Backware, Brötchen, Cuisine Naturelle
Gehen lassen	1 Std.
Vorbereiten	10 Min
Backen	20 bis 25 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Backwaren

Holländisches Käsegebäck

Für 2700 g Teig

Zutaten

- *1050 g Weissmehl*
- *800 g Butter*
- *500 g Emmentaler, fein gerieben*
- *250 g Parmesan*
- *6 Eigelbe*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*

Alle Zutaten zu einen glatten und ausrollfähigen Teig verarbeiten. Wenn er zu fest sein sollte etwas Wasser zugeben. Den Teig für 1 Stunde ruhen lassen. Ausrollen auf 9 mm Dicke. Gewünschte Formen ausschneiden oder ausstechen. Auf Bleche mit Backpapier legen und bei 180° C für ca. 10 bis 15 Minuten backen. Das Gebäck sollte eine braune Farbe haben und der Käse zerlaufen sein. Auf Gitter abschieben und auskühlen lassen.

Servieren Als Aperogebäck oder z.B. als Käsestangen zu Oxtail claire

Stichworte	Backware, Gebäck, Käse, Konditorei Schmidt
Vorbereiten	10 Min
Backen	10 bis 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Avocadoaufstrich

Zutaten

- *100 g Zwiebeln*
- *15 g Knoblauch*
- *180 g Tomatenwürfel, ohne Haut*
- *650 g Avocadofleisch*
- *40 g Zitronensaft*
- *15 g Basilikum*

Alles zusammen fein cuttern und mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen.

Stichworte	Aufstrich, Avocado, Buttermischung, Gourmetclub
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Buttermischungen

Buttermischungen (Knoblauch, Schnittlauch, Meerrettich)

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1000 g Butter, weich*
- *100 g Knoblauch, fein gehackt oder*
- *150 g Meerrettich, fein gerieben oder*
- *100 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *Salz, Pfeffer, Aromat, Worchestersauce und Zitronensaft*

Butter sehr schaumig rühren. Gewünschten Geschmackstoff unterrühren. Die Buttermischung abschmecken.

Tip Zur Aufbewahrung am besten Rollen formen und in Klarsichtfolie gefrieren.

Bemerkung Schnittlauchbutter : Die feinere Variante der Kräuterbutter zu allen Arten von gegrilltem Fisch und Fleisch.

Meerrettichbutter : Bietet sich als Beigabe zu Fisch ohne Sauce an.

Knoblauchbutter : Zu allen Arten von Fisch oder Fleisch, gewöhnungsbedürftig da sehr starker Knobigeschmack.

Stichworte	Butter, Buttermischung, Gasthof Bären
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Cafe de Pari

Gratinierfähig

Für 100 Portionen

Zutaten

- *2500 g Butter*
- *2500 g Margarine*
- *300 g Schnittlauch*
- *400 g Petersilie*
- *100 g Sardellen*
- *600 g Zwiebeln*
- *100 g Knoblauch*
- *150 g grüner Pfeffer, ohne Lake und kalt abgespült*
- *20 g Rosmarin, getrocknet*
- *20 g Estragon, getrocknet*
- *50 g Kräuterzubereitung Provence*
- *10 g Thymian, getrocknet*
- *100 g Cognac*
- *200 g Bratensauce*
- *100 g Rotwein*
- *100 g Madeira*
- *50 g Zitronensaft*
- *50 g Worchestersauce*
- *150 g Senf*
- *50 g Pommery Senf*
- *30 g Salz*
- *60 g Aromat*
- *60 g Paprikapulver*
- *20 g Curry*
- *2 g Cayennepfeffer*
- *10 St. Vollei*
- *10 St. Eigelb*

Alle Zutaten von Schnittlauch bis und mit grünem Pfeffer durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Ersatzweise auch mixen. Alle anderen Zutaten bis auf Eier, Eigelb, Butter und Margarine dazuwiegen. 24 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen. Butter und Margarine unter langsamer Zugabe der Eier und Eigelb sehr schaumig schlagen. Gewürzfond vorsichtig unterrühren und die Cafe de Pari abfüllen. Kühl aufbewahren. Haltbarkeit 2 Monate

Bemerkung Eignet sich hervorragend zum Gratinieren. Trotz der Arbeitsintensitivität sehr zu empfehlen, Da kein Vergleich mit herkömmlichen Kräuterbuttern aufgrund des Geschmackes möglich ist.

Stichworte	Butter, Buttermischung, Kräuter, Restaurant Meierhof
Marinieren	24 Std.
Vorbereiten	30 Min.
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Olivenaufstrich

Zutaten

- *350 g Oliven, schwarz oder grün ohne Stein*
- *300 gramm Rahmquark*
- *230 g Doppelrahm Frischkäse*
- *10 g Basilikum*

Alle Zutaten fein cuttern und mit 100 g weicher Butter vermischen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Aromat

Stichworte	Aufstrich, Buttermischung, Gourmetclub, Olive
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Buttermischungen

Pfefferbutter

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1000 g Butter, weich*
- *350 g Weißwein*
- *100 g Weinbrand oder Cognac*
- *50 g Pfefferfond, aus der Büchse mit grünem Pfeffer*
- *Salz*
- *Aromat*
- *Worchestersauce*
- *Zitronensaft*
- *100 g Pfefferkörner, grüne, kalt abgespült*

Weißwein, Weinbrand und Pfefferfond zur Reduktion einkochen. Es sollte als fertige Reduktion 300 g zur Verfügung stehen. Butter sehr schaumig rühren und dann die kalte Reduktion und die grünen Pfefferkörner unterrühren. Die Buttermischung rassig abschmecken.

Bemerkung Zur Aufbewahrung am besten Rollen formen und in Klarsichtfolie tiefkühlen.

Tip Bietet sich an zu allen Arten von gegrilltem Fisch oder Fleisch das eine dominierente Sauce oder Buttermischung verträgt. z.B. Rindsfilet, gegrillt oder Redsnapperfilet, gebraten.

Stichworte	Butter, Buttermischung, Gasthof Bären, Pfeffer
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Rauchlachsbutter

Für 10 Portionen

Zutaten

- *450 g Kochbutter*
- *400 g Rauchlachsabschnittte, oder Brötlilachs*
- *30 g Zitronensaft*
- *50 g Weißwein*
- *10 g Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Worchestersauce*

Den Rauchlachs durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Oder in einem Cutter mixen. Dann durch ein feines Sieb streichen. Die Butter unter langsamer Zugabe von Zitronensaft und Weißwein schaumig aufschlagen. Salz und Lachspüree unterrühren. Mit Pfeffer, Aromat und Worchester abschmecken.

Verwendung Zum Füllen von Bisquitschnitten oder Kleingebäck als Vorspeise. Zum Füllen von gekochten und halbierten Eiern. Zum Aufmontieren von Fischsaucen oder Fischcremesuppe. Zum Garnieren von kalten Fischplatten und Gerichten. Mit Stangenbrot und Salat als Vorspeise.

Stichworte	Butter, Buttermischung, Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Lachs, Rauch
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Schneckenbutter

Für 20 Portionen

Zutaten

- *1000 g Butter, weich*
- *200 g Petersilie, fein gehackt*
- *100 g Schalotten, fein gehackt*
- *70 g Knoblauch, fein gehackt*
- *200 g Weißwein*
- *50 g Schneckenfond, aus der Büchse*
- *4 St. Vollei*
- *100 g Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer, Aromat und Worchestersauce*

Weißwein, Schneckenfond, Schalotten, Knoblauch und Zitronensaft zur Hälfte einkochen. Auskühlen lassen. Butter unter Zugabe der Eier sehr schaumig rühren. Reduktion und Petersilie unterrühren. Buttermischung abschmecken.

Bemerkung Diese Buttermischung findet Verwendung beim Überbacken von Schnecken.

Stichworte	Butter, Buttermischung, Gasthof Bären, Schnecke
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Buttermischungen

Sprossenaufstrich

Zutaten

- *140 g Alfalfagrün*
- *220 g Weizensprossen*
- *40 g Rettich oder Senfsprossen*
- *350 g Tomatenwürfel, ohne Haut*
- *10 g Petersilie*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Alle Zutaten fein cuttern und mit 250 g weicher Butter vermischen. Abschmecken.

Stichworte	Aufstrich, Buttermischung, Gourmetclub, Sprosse
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert \ Kalt

Amaretti Reispudding

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Vollmilch*
- *10 g Salz*
- *30 g Pistazienkerne, grob gehackt*
- *Schale einer Zitrone*
- *50 g Rosinen*
- *250 g Risottoreis*
- *80 g Amaretti*
- *1 Ei*
- *100 g Zucker*
- *5 g Zimt*

Milch und Salz aufkochen. Zitronenschale, Pistazien, Rosinen und Reis zur Milch geben. Unter rühren ca. 35 Minuten garen bis der Reis zerkocht ist. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Amaretti zerbröseln. Etwas davon in eine Puddingform streuen. Den Rest mit dem Zucker und Zimt unter die Reismasse geben. Reismasse in die Form einfüllen. Abdecken und auskühlen lassen. Wenn der Pudding kalt ist stürzen und servieren.

Beilage Hierzu paßt hervorragend ein Zwetchgenkompott oder Vanillesauce.

Stichworte	Coop Zeitung, Dessert, Kalt, P4, Pudding
Auskühlen	4 Std.
Vorbereiten	15 Min
Zubereitung	35 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Apfelchampagner Creme

Für 1,2 Liter

Zutaten

- *1 Zitrone, Saft und Zeste*
- *200 g Apfelchampagner*
- *250 g Eigelb*
- *300 g Zucker*
- *2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *300 g Vollrahm, geschlagen*
- *Schokoladenpulver zum bestäuben*

Zitronensaft, Zitronenzeste, Apfelchampagner, Eigelb und Zucker unter ständigem rühren zur Rose abziehen. Das heißt solange erwärmen bis die Masse bindet. Wenn man mit einem Kochlöffel hineintaucht und dann darauf bläst sollte sich eine Rose bilden. Das entspricht einer Temperatur von ca. 90 bis 95° C. Gelatine in der Creme auflösen. Unter gelegentlichem rühren im Eiswasser schnell abkühlen. Kurz vor dem gelieren den Rahm unterheben. In Gläser oder Teller abfüllen. Die Creme vollständig auskühlen lassen. Nach belieben mit Früchten und Rahm garnieren

Stichworte	Apfel, Dessert, Gourmetclub, Kalt
Vorbereiten	10 Min
	20 Minuten
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Apfelkugeln mit Amarettocreme

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 St. Äpfel, säuerlich und davon Kugeln ausgestochen*
- *200 g Süssmost*
- *20 g Zitronensaft*
- *20 g Zucker*
- *200 g Milch*
- *180 g Halbrahm*
- *20 g Maizena*
- *1 Vanillestengel, nur das Mark*
- *50 g Zucker*
- *2 Eigelbe*
- *1 Vollei*
- *50 g Amaretto*
- *125 g Creme fraîche*
- *20 g Amaretti, zerbrochen als Garnitur*

Die Apfelkugeln mit Zucker, Süssmost und Zitronensaft weich dünsten, sie sollen aber noch ganz sein. Milch, Halbrahm, Maizena, Vanillemark, Zucker, Eigelbe, Vollei und Amaretto in einem Wasserbad solange zu einer Creme rühren bis sie gut abbindet. Man kann dieses auch direkt über kleinem Feuer machen, aber dann muss sehr gut gerührt werden. Denn die Creme sollte nicht kochen, aber die Bindung erreicht man erst kurz vor dem Kochpunkt. Die fertige Creme in Eiswasser unter rühren auskühlen. Apfelkugeln mit etwas Fond auf 4 Gläser verteilen. Unter die kalte Creme das Creme fraîche rühren und die Creme über die Apfelkugeln verteilen. Garnieren mit Amarettibrösel.

Anrichtevariante Die Apfelkugeln mit der Schale ausstechen, wenn möglich rotschalig. Fertige Creme auf Teller anrichten und nach belieben garnieren. Die Apfelkugeln mit der Schale nach oben in die Creme geben.

Stichworte	Amaretto, Apfel, Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P4
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Aprikosen Tiramisu

Für 6 Personen

Zutaten

- *100 g Wasser*
- *40 g Zucker*
- *10 g Vanillezucker*
- *800 g Aprikosen, entsteint und geviertelt*
- *2 Eier*
- *2 Eigelb*
- *60 g Zucker*
- *10 g Vanillezucker*
- *500 g Mascarpone*
- *2 Eiweiß*
- *200 g Kompottsaft*
- *50 g Aprikosenlikör, oder Aprikosenwasser*
- *200 g Nuß oder Schokoladen Makronen*

Das Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Aprikosen darin ca. 3 Minuten bei kleiner Hitze leicht köcheln. Abgießen und Saft auffangen. Eier, Eigelb, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen. Mascarpone darunter rühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Makronen mit Likör und Kompottsaft leicht tränken. In eine geeignete Schüssel lagenweise Makronen, Aprikosen und Creme einschichten. Mindestens 2 Stunden Kalt stellen. Vor dem servieren mit Aprikosen und Schokoladenpulver garnieren.

Stichworte	Aprikose, Betty Bossi, Dessert, Kalt, P6

15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Baileys Almond Frappe

Für 1 Portion

Zutaten

- *40 g Baileys*
- *20 g Vollrahm*
- *etwas Bittermandelextract*
- *fein gestoßenes Eis*
- *Rahmtupf und Mandelsplitter als Garnitur*

Baileys, Vollrahm und Mandelextract schaumig rühren oder shaken und über das Eis in einen Frappeglas geben. Garnieren mit Rahmtupf und Mandelsplitter nach Wunsch.

Stichworte	Dessert, Kalt, P1, Tele Zeitung
Vorbereiten	5 Min.
Zubereitung	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Baileys Royal Frappe

Für 1 Portion

Zutaten

- *30 g Baileys*
- *10 g Vecchia Romagna*
- *10 g Puderzucker*
- *40 g Milch*
- *fein gestoßenes Eis*

Puderzucker im Vecchia Romagna auflösen. Mit den anderen Zutaten mixen oder shaken. Im Frappeglas über zerstoßenem Eis servieren.

Tip Ein gleich gutes wenn nicht besseres Ergebnis erreicht man wenn man diese Rezepte mit zusätzlich 50 g Milch und einer Kugel Vanilleglace herstellt. Dann muss das Frappe aber gemixt werden, damit es fein wird. Denn so entfallen dann die Eisstücke im Glas die nach nichts schmecken.

Stichworte	Dessert, Kalt, P1, Tele Zeitung
Vorbereiten	5 Min.
Zubereitung	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Bayrische Creme

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g Vollmilch*
- *1 Vanillestange, das Mark herausgeschabt*
- *8 Eigelbe*
- *200 g Zucker*
- *10 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Milch mit der Vanille aufkochen. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren. Die heiße Milch unter rühren in die Eiermasse geben. Die Creme im Wasserbad zur Rose abziehen. Dieses kann auch auf kleinem Feuer geschehen, man muss dann nur sehr gut und gleichmäßig rühren. Gelatine darin auflösen und durch ein Sieb passieren. Auskühlen lassen. Kurz vor dem stocken den Rahm unterheben und die Masse in gewünschte Formen abfüllen. Im Kühlschrank gut durchkühlen, am besten über Nacht.

Tip Will man die Creme in Gläser servieren kann der Gelatine Anteil um die Hälfte reduziert werden.

Bemerkung Es kann mit jedem beliebigen Geschmackstoff anstatt Vanille gearbeitet werden. Dabei ist zu beachten. Alle flüssigen Geschmacksstoffe mit zur Rose abziehen. Alle trockenen Geschmacksstoffe können nach dem passieren zugefügt werden. Verwendet man säurehaltige Früchte wie z.B. Kiwi, Ananas o.ä. müssen diese vorher blanchiert werden. Die Zugabe erfolgt wenn der Rahm untergehoben ist, also ganz zuletzt.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P10
Kühlen	3 Std.
Vorbereiten	20 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Beeren Götterspeise

Für 6 Personen

Zutaten

- *750 g Milch*
- *50 g Maizena, oder Vanillecremepulver*
- *3 Eier*
- *1 Vanillestengel, daß Mark heraus geschabt*
- *1 Pkg. Vanillezucker*
- *60 g Kristallzucker*
- *200 g Löffelbisquit*
- *500 g frische Beeren,*
- *z.B. Himbeeren, Blaubeeren,*
- *Erdbeeren, Johannisbeeren*

Die Milch mit Maizena, Eiern, Vanillezucker, Vanillemark, Kristallzucker und Vanillestengel unter ständigem rühren kurz aufkochen. Creme durch ein Sieb passieren. Eine geeignete Schüssel dünn mit noch heißer Creme ausstreichen und Lagenweise Löffelbisquit und Beeren einschichten. Mit der restlichen Creme überziehen. Für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Tip Anstelle Löffelbisquit kann man auch Bisquitboden oder Zwieback verwenden. Die Beeren können auch durch Steinfrüchte wie z.B. Aprikosen ersetzt werden. Dabei ist zu beachten das nicht ganz reife Früchte vorher gekocht werden müssen.

Stichworte	Beere, Betty Bossi, Dessert, Kalt, P6
15 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Birchermüsli

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g Haferflocken*
- *2500 g Vollmilch*
- *250 g Honig*
- *100 g Zucker*
- *800 g Fruchtjoghurt*
- *100 g Fruchttopping, oder Fruchtmark*
- *1 Dos. Pfirsiche, klein geschnitten*
- *1 Dos. Ananas, klein geschnitten*
- *1 Dos. Birnen, klein geschnitten*
- *1 Dos. Aprikosen, klein geschnitten*
- *100 g Haselnüsse, gemahlen und evtl. geröstet*
- *100 g Rosinen, nach Belieben*
- *500 g frische Früchte, klein geschnitten*

Milch mit Honig und Zucker auf maximal 40° C erwärmen. Mit der Honigmilch die Haferflocken für ca. 30 Minuten einweichen. Mit allen Zutaten außer den frischen Früchten vermischen. Die frischen Früchte werden erst kurz vor dem servieren zugegeben.

Anrichten Garnieren mit einer Rahmrosette und evtl. Früchtegarnitur

Bemerkung Nach persönlichem Geschmack kann das Birchermüsli mit etwas geschlagenen Rahm verfeinert werden. Die Dosenfrüchte können je nach Saison auch durch frische Früchte ersetzt werden. Pro Dose rechnet man 500 g frische Früchte.

Stichworte	Dessert, Kalt, Müsli, Obst, P10, Restaurant Meierhof
Einweichen	30 Min.
Vorbereiten	10 Min.
Zubereitung	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Buttermilch Savarin an Erdbeersauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *200 g Buttermilch*
- *40 g Honig*
- *20 g Zitronensaft*
- *3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *150 g Vollrahm, geschlagen*
- *500 g Erdbeeren*
- *20 g Kirschwasser*
- *Pistazienkerne, gehackt*

Die Buttermilch mit Honig und Zitronensaft erwärmen. Die Temperatur sollte ca. 50 bis 60° C sein. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Buttermilch auflösen. Kalt stellen und ab und zu umrühren. Wenn die Masse zu stocken beginnt den Rahm unterheben. In Saverinförmchen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen. Am besten jedoch über Nacht. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit dem Kirsch parfümieren. Die restlichen Erdbeeren kleinschneiden und zum anrichten verwenden.

Servieren Die Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen und die Creme auf Teller stürzen. Mit der Erdbeersauce, Erdbeeren und Pistazien garnieren.

Bemerkung Anstelle von Erdbeeren können auch andere Früchte der Saison verwendet werden. Eventuell muss man diese jedoch süßen. Hierbei sollte dann Honig anstatt Zucker verwendet werden.

Stichworte	Buttermilch, Cuisine Naturelle, Dessert, Kalt, Milchspeise, P4
Kühlen	4 Stunden
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Caramelglace

Für 25 Portionen

Zutaten

- *250 g Zucker*
- *125 g Wasser*
- *1800 g Vollmilch*
- *600 g Vollrahm*
- *400 g Zucker*
- *16 Eigelbe*

Die 250 g Zucker zu Caramel schmelzen. Mit dem Wasser ablöschen, mit Milch und Rahm aufkochen. Die Caramelmilch etwas abstehen lassen. In dieser Zeit die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Caramelmilch unter rühren hinzugeben. Alles im Wasserbad bis zur Rose abziehen. Sofort auf Eis kaltrühren und im Freezer gefrieren. Ersatzweise kann die Masse auch im Tiefkühler gefroren werden, dann muss sie aber oft durchgerührt werden. Damit sie nicht zuviele Kristalle bildet.

Bemerkung Auf eine saubere und schnelle Verarbeitung achten. Da Glace sehr anfällig für Bakterienbefall ist.

Verwendung Diese Glace ist die hervorragende Ergänzung zu S` Grosis Träumli. Lässt sich aber auch überall da verwenden wo eine Caramelglace gebraucht wird.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Karamel, P25
Kühlen	15 Min.

Gefrieren 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Cassatta Sizilianische Art

Für 15 Portionen

Zutaten

- *250 g Vollrahm*
- *30 g Vanillezucker*
- *400 g Staubzucker*
- *1000 g Magerquark*
- *40 g Maraschino*
- *100 g Orangeat, fein gehackt*
- *100 g Zitronat, fein gehackt*
- *100 g Pistazienkerne, grob gehackt*
- *100 g Pinienkerne, grob gehackt*
- *100 g Rosinen, grob gehackt*
- *200 g Kuvertüre, in Späne geschnitten*
- *Bisquitboden, Menge je nach Form*
- *500 g Vollrahm, geschlagen zum einstreichen der Cassatta*

Eine Form (am besten eine Cakeform) ganz mit Bisquitboden auslegen. Den Rahm mit Vanillezucker steifschlagen. Staubzucker mit dem Quark vermischen. Rahm und Quark vermischen. Maraschino, Orangeat, Zitronat, Pistazien, Pinienkerne, Rosinen und Schokoladenspäne vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form einfüllen und 1 bis 2 mal auf den Tisch klopfen, damit keine Luftblasen in der Cassatta verbleiben. Mit Bisquit abdecken und für mindestens 12 Stunden gefrieren. Nach dem Gefrieren aus der Form lösen und komplett mit Rahm einstreichen. Garnieren mit Kirschen, Pistazien und Pinienkernen.

Stichworte	Dessert, Eis, Gasthof Bären, Kalt, P15
Gefrieren	12 Std.

20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Coupe Romanow (Original)

Für 4 Personen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren*
- *100 g Portwein, je älter desto besser*
- *250 g Vollrahm, geschlagen*

Die Erdbeeren rüsten, waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Portwein marinieren. 30 Minuten ziehen lassen. In Dessertgläser verteilen und mit dem Rahm ausgarnieren.

Bemerkung

Dieses ist das Rezept wie Coupe Romanow anfang des 20 Jahrhunderts in Pariser Restaurants für die Persönlichkeiten der Romanow Dynastie zubereitet wurde. Im Wandel der Zeit wird der Coupe heute nicht mehr mit Portwein hergestellt sondern mit Vanille und / oder Erdbeerglace serviert.

Stichworte	Dessert, Erdbeere, Kalt, P4, Sonntags Blick
10 Minuten	30 Min. marinieren

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Erdbeeren Rothschild

Für 10 Personen

Zutaten

- *1500 g Erdbeeren*
- *500 g Himbeeren*
- *200 g Puderzucker*
- *2 Orangen, nur der Saft*
- *200 g Rotwein*
- *20 g Grand Manier*
- *20 g Cognac*

Die Erdbeeren rüsten, waschen und vierteln. Die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Orangensaft, Rotwein, Grand Manier und Cognac vermischen. Alles über die Erdbeeren geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anrichten als eigenständiges Dessert oder als Beigabe zum Beispiel zu Panna Cotta oder Bayrische Creme.

Stichworte	Dessert, Erdbeere, Gourmetclub, Kalt, P10
Marinieren	10 Min
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Erdbeerparfait

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g Erdbeeren, gerüstet und gewaschen*
- *Saft von zwei Zitronen*
- *50 g Erdbeerlikör, ersatzweise Kirsch*
- *6 St. Eiweiß*
- *450 g Vollrahm, geschlagen*

Alle Zutaten Mixen, ca.15 Minuten Den Schlagrahm untermehlieren Abfällen in geeignete Formen Mindestens 5 Stunden gefrieren

Bemerkung : Servieren mit frischen marinierten Erdbeeren Garnieren mit Rahm und diversen Früchten.

Stichworte	Dessert, Erdbeere, Gasthof Bären, Kalt, P10, Parfait
Mixen	15 Min.

Gefrieren mind. 5 Stunden

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Früchtemousse mit Couvertüre

Für 20 Portionen

Zutaten

- *500 g Couvertüre, weiß*
- *50 g Kokosfett, ersatzweise Butterfett aber keine Butter*
- *10 Eigelbe*
- *8 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *150 g Zucker, Menge ist variabel je nach Fruchtsorte*
- *600 g Fruchtmark, Menge ist variabel je nach Fruchtsorte*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*
- *6 Eiweiss, steifgeschlagen*

Couvertüre und Kokosfett bei wenig Hitze schmelzen. Eigelbe, Zucker und Fruchtmark warm und kalt schlagen. Vor dem Kaltschlagen die Gelatine in der Masse auflösen. Unter die kalte Eimasse zuerst die Couvertüre, dann Rahm und zuletzt das Eiweiss mehlieren. Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht durchkühlen.

Servieren Die Mousse mit 2 warmen Löffeln abstechen und mit Fruchtmark und Früchten nach Saison garnieren.

Bemerkung Sollte ein sehr flüssiges Fruchtmark verwendet werden, oder muss die Menge stark erhöht werden sollte man auch denn Gelatineanteil erhöhen.

Stichworte	Dessert, Frucht, Gasthof Kreuz, Kalt, Mousse, P20
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Fürst Pückler Eis (Original)

Für 20 Portionen

Marachinorahm

- *1000 g Vollrahm*
- *200 g Staubzucker*
- *250 g Makrönchen, grob gehackt*
- *120 g Maraschino*

Schokoladenrahm

- *1000 g Vollrahm*
- *200 g Staubzucker*
- *150 g Couvertüre, geraspelt*
- *50 g Kakaopulver*
- *120 g Kirschlikör*

Erdbeerrahm

- *1000 g Vollrahm*
- *200 g Staubzucker*
- *600 g Erdbeermark, ungesüsst*

Bei jeder Sorte den Rahm mit dem Staubzucker steifschlagen. Die dazu gehörigen Geschmackstoffe und Einlage vorsichtig unterheben. Schichtweise in geeignete Formen einfüllen. Dabei jede Schicht mindestens 10 Minuten anfrieren, bevor man die nächste Schicht aufträgt. Nachdem alle Sorten eingefüllt sind für mindestens 8 Stunden am besten jedoch über Nacht durchfrieren.

Servieren Auf einen Teller in Scheiben geschnitten anrichten und mit Früchten und Rahm garnieren.

Bemerkung Bei diesem Rezept handelt es sich um eines der Rezepte wie Fürst Pückler Eis früher zubereitet wurde. Im Sinne des Kochens handelt es sich hierbei um ein Halbgefrorenes und nicht um Glace.

Stichworte	Dessert, Eis, Hotel Höxberg, Kalt, P20
Gefrieren	8 Std.
Vorbereiten	20 Min.
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Gebrannte Creme

Für 25 Portionen

Zutaten

- *500 g Zucker*
- *2 l Vollmilch*
- *90 g Vanillecremepulver*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Den Zucker in einer weiten Pfanne schmelzen. Er sollte kurz vor dem Kochpunkt sein, jedoch nicht Kochen. Wenn er kocht ist er Bitter und für die Creme nicht mehr zu verwenden. Das Vanillecremepulver mit ca. 200 g Milch anrühren. Mit der restlichen Milch den Caramel ablöschen und aufkochen. Die Caramelmilch mit dem Vanillecremepulver abbinden und nochmals aufkochen. Sofort durch ein Sieb passieren und abdecken. Die Creme sollte keine Haut ziehen. Kaltstellen. Die kalte Creme mit dem Rahm aufmontieren und servieren.

Garnieren Am besten mit Rahmrosette und gebrannten gehobelten Mandeln.

Abwandlung Visiten Creme \ Trachtenfrauen Dessert Dazu gebrannte Creme mit Rahm aufmontieren und auf einem Teller mit Merinque und Rahm anrichten. Garnieren mit Früchten nach Saison Beim Trachtenfrauen Dessert wird noch eine Kugel Vanilleglace dazu gegeben.

Stichworte	Creme, Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P25
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Glühweingelee auf Vanillesauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Rotwein*
- *40 g Zucker*
- *20 g Vanillezucker*
- *2 Orangen, Saft und Schale von*
- *2 Zitronen, Saft und Schale von*
- *2 St. Nelken*
- *8 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *100 g Dörrpflaumen, fein gewürfelt*
- *100 g Dörrbirnen, fein gewürfelt*
- *Zimt*

Rotwein, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Zitronenschale, Orangensaft, Zitronensaft, Nelken und Zimt aufkochen. 15 Minuten ziehen lassen und dann Gelatine darin auflösen. Eine Form ca. 5 mm hoch mit dem Gelee ausgießen. Fest werden lassen und die Dörrfrüchte darauf verteilen. Das restliche Gelee zugeben wenn es kurz vor dem Gelieren ist. Denn sonst schwimmen die Dörrfrüchte obenauf. Über Nacht abgedeckt durchkühlen.

Anrichten. Die Form mit warmen Wasser abspülen und das Gelee herauslösen. Mit einen warmen Messer in Scheiben schneiden. Man kann das Gelee auch sofort in Portionenformen abfüllen. Servieren mit kalter Vanillesauce sowie Rahm und Früchtegarnitur.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, P4
Gelieren	über Nacht
Vorbereiten	20 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Grand Manier Parfait (Bären)

Für 30 Portionen

Zutaten

- *300 g Zucker*
- *700 g Eiweiss*
- *300 g Zucker*
- *160 g Eigelbe*
- *180 g Moretti, = Schokoladen Knusperstreusel*
- *180 g Krokantstreusel*
- *1800 g Vollrahm, geschlagen*
- *20 g Grand Manier, pro Portion*

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eiweiss und Zucker Standfest schlagen, dabei empfiehlt es sich denn Zucker erst langsam zuzugeben wenn das Eiweiss schon 3\4 fest ist. Zuerst Moretti und Krokantstreusel unter die Eigelbe heben. Dann denn Rahm unter mehlieren. Zuletzt das Eiweiss vorsichtig unterheben. In Formen abfüllen und gefrieren.

Anrichten Bein Anrichten mit Rahmrosette und Saisonfrüchten garnieren. Unmittelbar vor dem servieren pro Portion 20 g Grand Manier über das Parfait geben. Dadurch das man den Grand Manier erst beim servieren zugibt empfiehlt es sich mit tiefen Tellern zu arbeiten.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P30, Parfait
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Grand Manier Parfait (Meierhof)

Für 40 Portionen

Zutaten

- *500 g Weißwein*
- *1000 g Zucker*
- *300 g Grand Manier*
- *40 Eigelbe*
- *2000 g Vollrahm, geschlagen*

Weißwein und Zucker aufkochen und auskühlen. Kalten Syrup mit den Eigelben im Wasserbad cremig schlagen. Kann auch auf dem Feuer cremig geschlagen werden, aber immer sehr gut am Boden rühren denn die Masse neigt zum anbrennen. Die Masse kaltschlagen und den Rahm unterheben. In geeignete Formen abfüllen und gefrieren.

Servieren Garnieren mit Fruchtmark und Orangenfilet, sowie Saisonfrüchten.

Varianten Der Geschmacksträger kann beliebig ausgetauscht werden. Zum Beispiel Nussparfait : Grand Manier ersetzen durch 500 g Nüsse geröstet. Moccaparfait : Grand Manier ersetzen durch 50 g Nescafe Beim ersetzen der Geschmacksträger gilt nur eine Regel. Alle Flüssigen mit cremig schlagen und alle trocknen nach dem kaltschlagen zugeben.

Stichworte	Dessert, Kalt, P40, Parfait, Restaurant Meierhof
Vorbereiten	15 Min.
Fond kochen	10 Min.
Zubereitung	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Haselnussparfait

Für 40 Portionen

Zutaten

- *1000 g Weißwein*
- *2000 g Zucker*
- *500 g Wasser*
- *30 Eigelbe*
- *400 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet*
- *300 g Haselnusslikör*
- *3000 g Vollrahm, geschlagen*

Weißwein, Zucker und Wasser aufkochen und auskühlen. Kalten Fond mit den Eigelben und Haselnusslikör im Wasserbad cremig schlagen. Kann auch auf dem Feuer cremig geschlagen werden, aber dann sehr gut rühren denn das Parfait neigt zum anbrennen. Die Masse kaltschlagen und zuerst die Haselnüsse und dann den Rahm unterheben. In geeignete Formen abfüllen und gefrieren.

Anrichten Servieren mit Marinierten Dörrfeigen, sowie Rahm und Früchtegarnitur.

Marinierte Dörrfeigen Die getrockneten Feigen der Länge nach halbieren und in folgendem Fond mindestens 24 Stunden einlegen Für 500 g getrocknete Feigen werden gebraucht. 200 g Cognac 200 g Haselnusslikör 400 g Zuckersyrup, im Verhältnis 1 : 4 (Zucker : Wasser)

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P40, Parfait
Fond kochen	15 Min.
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Himbeerparfait

Für 5 weiße Formen

Zutaten

- *1000 g Weißwein*
- *1500 g Zucker*
- *1000 g Himbeeren, tiefgekühlt*
- *800 g Eigelb, ca. 40 Stück*
- *3000 g Vollrahm, geschlagen*

Weißwein und Zucker aufkochen. Die Himbeeren hinzugeben und alles auskühlen lassen. Den Fond mit den Eigelben vermischen und im Wasserbad oder über dem Feuer cremig aufschlagen. Wenn über dem Feuer aufgeschlagen wird muss sehr gut gerührt werden denn die Masse neigt zum anbrennen. Die cremige Masse kaltschlagen. Den Rahm untermehlieren und in Formen abfüllen. Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht durchfrieren.

Servieren In Scheiben geschnitten anrichten und mit Himbeer - Ingwer Sauce sowie Früchten und Rahm garnieren.

Bemerkung Himbeer - Ingwer Sauce 500 g Himbeeren mit 100 g Zucker und 30 g feingeriebenen Ingwer aufkochen. 15 g Maizena mit 50 g Rotwein anrühren. Damit die Himbeeren abbinden und passieren. Auskühlen lassen.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Himbeere, Kalt, P5, Parfait
Vorbereiten	15 Min.
	30 Minuten
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Holunderfeigen

Für 6 Portionen

Version 1

- *9 Feigen*
- *300 g Holundersaft*
- *100 g Holunderbeeren*
- *200 g Johannisbeeren*
- *1 \2 Zitrone, in Scheiben geschnitten*
- *1 \2 Zimtstange*
- *Mark einer Vanillestange*
- *60 g Puderzucker*
- *300 g Rotwein*
- *Cassislikör*

Version 2

- *500 g Holundersaft*
- *300 g Rotwein*
- *100 g Casislikör oder Syrup*
- *1 \2 Zitrone, in Scheiben geschnitten*
- *1 \2 Zimtstange*
- *1 Pkg. Vanillezucker*
- *50 g Puderzucker*
- *500 g getrocknete Feigen, eventuell halbiert*

Alle Zutaten zusammen aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Frischen Feigen ganz einlegen und für mindestens 3 Stunden gut durchziehen lassen. Die getrockneten Feigen mit dem Fond übergießen und abgedeckt mindestens 3 Stunden am besten jedoch über Nacht marinieren.

Bemerkung Dieses Feigenrezept ist eine hervorragende Beigabe zu Zimtparfait. Im Orginalrezept wird es zu Mohn - Lavendel Parfait gereicht.

Stichworte	Dessert, Feige, Holunder, Kalt, P6, Sonntags Blick
Marinieren	3 Std.
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert \ Kalt

Joghurtmüsli mit Himbeeren

Für 4 Personen

Zutaten

- *200 g Himbeeren, frisch*
- *4 EL Haferflocken*
- *3 EL Hirseflocken*
- *1 EL Leinsamenschrot*
- *1 EL Haselnüsse, grob gehackt*
- *500 g Naturejoghurt*
- *Zucker oder Honig nach Belieben*
- *Pfefferminzeblätter zum Garnieren*

Die Himbeeren verlesen und einige als Garnitur zur Seite stellen. Alle übrigen Zutaten vermischen und die Himbeeren vorsichtig untermischen. Süßen mit Honig oder Zucker nach belieben. Auf vier Schalen oder Teller verteilen. Mit Pfefferminze und Himbeeren garnieren.

Bemerkung Anstelle von Himbeeren können auch alle anderen Früchte der jeweiligen Saison verwendet werden.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Dessert, Joghurt, Kalt, Müsli, P4
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Karamelsauce

Für 10 Portionen

Zutaten

- *150 g Zucker*
- *5 Eigelbe*
- *20 g Maizena*
- *1000 g Vollmilch*

Den Zucker schmelzen, so das er schön braun ist. Er darf aber nicht aufkochen, denn sonst ist er bitter. Die Eigelbe und das Maizena mit 100 g Milch anrühren. Mit der restlichen Milch den Zucker ablöschen. Die Karamelmilch aufkochen und mit dem Maizena \ Eigelbgemisch abbinden und nochmals aufkochen. Alles durch ein Sieb passieren und abgedeckt kühlstellen.

Verwendung Zu Coupes, Glacen oder Cremen wozu eine Karamelsauce paßt oder verlangt wird. Zum Beispiel Müslicoupe : 2 kugeln Vanilleglace, 1 Kugel Wallnussglace garniert mit Müsliflocken, blauen Trauben und Karamelsauce sowie Rahm nach persönlichem Geschmack.

Stichworte	Dessert, Kalt, Konditorei Schmidt, P10, Sauce, Süß
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Kirsch - Schaumcreme

Für 10 Portionen

Zutaten

- *400 g Kirschen, entsteint*
- *150 g Bienenhonig, oder Invertzuckercreme*
- *300 g Rahmquark*
- *15 o g Vollrahm, geschlagen*

Kirschen und Honig kurz aufkochen. Mixen und kalt werden lassen. Den Quark und Rahm mischen. Unter die kalte Kirschmasse mehlieren.

Anrichten Die Kirsch - Schaumcreme auf Tellern anrichten und mit Rahmrosette, Kirschenpaar und Pinienkernen garnieren.

Stichworte	Creme, Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Kirsche, P10
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Kirschsauce

Für 8 Portionen

Zutaten

- *300 g Kirschen, püriert und passiert*
- *150 g Zucker*
- *400 g Wasser*
- *30 g Maizena, oder Vanillecremepulver*

Maizena mit 50 g Wasser anrühren. Das Kirschenmark mit Wasser und Zucker aufkochen. Mit dem angerührten Maizena abbinden. Alles nochmals aufkochen und durch ein Sieb passieren. Abgedeckt kaltstellen.

Verwendung Als Dessertsauce zu Coupes oder Cremen. Ebenfalls zum garnieren von Desserttellern geeignet.

Stichworte	Dessert, Kalt, Kirsche, Konditorei Schmidt, P8, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mandelparfait

Für 50 Portionen

Zutaten

- *800 g Zucker*
- *800 g Mandeln, wenn möglich ganz*
- *150 g Butterfett*
- *1 l Vollmilch*
- *200 g Zucker*
- *250 g Honig*
- *20 Eigelbe*
- *2 Stangen Vanille, nur das Mark*
- *1500 g Vollrahm, geschlagen*

Den Zucker schmelzen, er sollte aber schön hell bleiben. Die Mandeln unterrühren und zuletzt das Butterfett unterschwenken. Auf ein Blech geben und auskühlen lassen. Um hellen Krokant zu erhalten kann der Zucker auch mit Wasser gekocht werden. Dazu den Zucker mit 200 g Wasser solange kochen bis er eine schöne goldene Farbe hat. Mit einem nassen Pinsel dabei den Topfrand reinigen und die Zuckerkristalle abwaschen den sonst kristallisiert der Krokant aus. Den ausgekühlten Krokant grob mahlen. Wenn er nicht sofort verbraucht wird luftdicht verpacken. Milch mit der Vanille aufkochen. Eigelb, Zucker und Honig aufschlagen. Die Milch hinzu geben und alles in einem Wasserbad abrühren bis es cremig ist. Kaltrühren, dann zuerst den Krokant und dann den Rahm unterheben. In geeignete Formen abfüllen und gefrieren.

Servieren Am besten mit einer Caramelsauce, Früchtegarnitur und grob gehackten und gerösteten Baumnüssen.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Mandel, P50, Parfait
Gefrieren	5 Std.
Vorbereiten	20 Min.
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Maronimousse

Für 15 Portionen

Zutaten

- *250 g Couverture, weiß*
- *50 g Butter - oder Kokosfett*
- *8 Eigelbe*
- *50 g Zucker*
- *300 g Maronipüree*
- *4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Die Couverture mit dem Butterfett bei mäßiger Hitze schmelzen. Flüssig halten aber nicht zu warm stellen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Mit dem Maronipüree glattrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Maroniemasse rühren. Darauf achten das sich keine Knöllchen bilden. Couverture unterziehen und sofort mit dem Rahm mehlieren. Abfüllen und kaltstellen. Die Mousse sollte mindestens 4 bis 5 Std. anziehen, am besten jedoch über Nacht.

Servieren Mit zwei verschiedenen Fruchtmarkpüree`s und Garnitur aus herbstlichen Früchten.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, Maroni, Mousse, P15
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Maronimousse ohne Couverture

Für 15 Portionen

Zutaten

- *250 g Maronipüree*
- *300 g Maroni, geröstet und fein gemahlen*
- *8 Eigelbe*
- *75 g Zucker*
- *4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Die fein gemahlenen Maroni mit dem Maronipüree vermischen. Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Das Maronipüree unter die Eigelbmasse mehlieren. Zuerst 1\3 des Rahmes untermehlieren. Dann die aufgelöste Gelatine rasch unterrühren. Zuletzt den restlichen Rahm unterheben. In eine Schüssel abfüllen und Kaltstellen.

Bemerkung Da alle Zutaten kalt sind muss eine schnelle Verarbeitung gegeben sein, da die Gelatine sehr schnell anzieht.

Haltbarkeit Im Kühlschrank abgedeckt ca. 3 bis 4 Tage

Servieren Mit Früchtepüree z.B. Holundersauce und Rahm sowie Saisonfrüchte.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, Maroni, Mousse, P15
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mohn - Lavendel Parfait

Für 6 Portionen

Zutaten

- *120 g Zucker*
- *4 Eigelbe*
- *100 g Milch*
- *1 Eßlöffel Lavendelblüten*
- *1 Eßlöffel Blaumohn*
- *1 1 \2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *20 g Orangensaft*
- *20 g Cognac*
- *2 Eiweiße, steifgeschlagen*
- *300 g Vollrahm, geschlagen*

Die Milch aufkochen, den Lavendel zugeben und alles 2 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Gelatine darin auflösen und den Blaumohn zugeben. Auskühlen lassen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Mohnmasse, Orangensaft und Cognac zugeben und vermischen. Den Rahm unterheben. Zuletzt vorsichtig das Eiweiss untermehlieren. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden am besten jedoch über Nacht gefrieren.

Servieren Auf einem Teller anrichten mit Holunderfeigen, garnieren mit Rahm und herbstlichen Früchten.

Bemerkung Dieses ist ein Dessert das hervorragend in die Wildzeit paßt

Stichworte	Dessert, Kalt, Mohn, P6, Parfait, Sonntags Blick
Gefrieren	4 Std.
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mohnmousse (Höxberg)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *200 g Couverture, weiß*
- *50 g Butter - oder Kokosfett*
- *1 Ei*
- *1 Eigelb*
- *3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *50 g Blaumohn, wenn möglich gemahlen*
- *100 g Rotwein*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Mohn und Rotwein solange auf kleiner Hitze kochen bis der Rotwein fast vollständig aufgenommen ist. Gelatine im Mohn auflösen. Couverture und Butterfett bei mäßiger Hitze schmelzen. Eigelb, Vollei und Mohn warm und kalt schlagen. Dann zuerst die Couverture und zuletzt den Rahm unterheben. Die Mousse abfüllen und kaltstellen. Für mindestens 4 Stunden kühlen, am besten über Nacht.

Servieren Anrichten mit einem Mangofruchtmark und Früchten der Saison.

Bemerkung Da es sich um ein Rezept ohne Zuckerzugabe handelt und daher nicht allzu süß ist lässt es sich auch bei einer Moussevariation verwenden.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, Mohn, Mousse, P10
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mohnmousse (Kreuz)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *50 g Blaumohn, wenn möglich gemahlen*
- *75 g Vollmilch*
- *3 Eiweiss*
- *45 g Zucker*
- *4 Eigelb*
- *40 g Honig*
- *Rum, Zimt und Orangenzeste*
- *170 g Mascarpone*
- *3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *350 g Vollrahm, geschlagen*

Mohn und Milch aufkochen, solange leicht kochen lassen bis die Milch fast vollständig aufgenommen ist. Gelatine im Mohn auflösen und auskühlen aber nicht fest werden lassen. Eigelbe mit Honig, etwas Rum, Zimt und Orangenschale cremig aufschlagen Eiweiss mit dem Zucker steifschlagen. Mascarpone und Mohn unter die Eimasse mehlieren. Dann zuerst den Rahm und dann das Eiweiss untermehlieren. Die Mousse abfüllen und kaltstellen. Für mindestens 5 Stunden durchkühlen, am besten über Nacht.

Servieren Mit einer Kiwisauce und Früchtegarniteur nach Saison.

Bemerkung Wenn Kiwi püriert werden für die Kiwisauce dann darauf achten das die Kerne nicht mit gemixt werden, denn sonst wird das Fruchtmark bitter.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, Mohn, Mousse, P10
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mohnparfait

Für 10 Portionen

Zutaten

- *50 g Blaumohn, wenn möglich gemahlen*
- *100 g Rotwein*
- *3 Eier*
- *150 g Zucker*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Den Blaumohn und den Rotwein aufkochen. Auf kleiner Hitze leicht köcheln lassen bis der Rotwein fast vom Mohn aufgenommen ist. Kalt stellen. Eier und Zucker warm und kalt schlagen. Zuerst den Mohn und dann den Rahm untermehlieren. In geeignete Formen abfüllen und gefrieren.

Servieren Garnieren mit einer Fruchtsauce z.B. Holundersauce und Früchten. Man kann auch warme Beeren dazu reichen, sollte diese aber immer separat servieren.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, Mohn, P10, Parfait
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mousse au Chocolat (Bären)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g Couverture, dunkel*
- *100 g Butter, geschmolzen aber nicht heiß*
- *8 Eiweiss*
- *40 g Zucker*
- *300 g Vollrahm, geschlagen*

Eiweiss und Zucker steifschlagen. Zuerst die Couverture, dann die Butter unterheben. Zuletzt den Rahm untermehlieren. Abfüllen und kaltstellen.

Bemerkung Dieses Rezept eignet sich vor allem wenn viel Eiweiss vorhanden ist. Oder wenn man Schoggimousse herstellen will die schnell geht.

Servieren Die Mousse abstechen und mit Früchten und Rahm garnieren.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Mousse, P10, Schokolade
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mousse au Chocolat (Meierhof)

Für 20 Portionen

Zutaten

- *500 g Couverture, dunkel*
- *10 Eigelb*
- *200 g Zucker*
- *1000 g Vollrahm, geschlagen*
- *10 Eiweiss*
- *50 g Zucker*

Die Couverture schmelzen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen Eiweiss und Zucker steifschlagen. Eigelb und nicht zu heiße Couverture verrühren. Dann sofort Rahm unterheben. Die Masse darf nicht warm sein, weil sonst der Rahm schmilzt. Zuletzt das Eiweiss unterheben. Mousse abfüllen und kaltstellen. Mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht durchkühlen.

Bemerkung Sehr zu empfehlendes Rezept da normaler Schokoladenanteil und das Endprodukt sehr luftig ist.

Servieren Garnieren mit Früchten der Saison und eventuell Rahm und \ oder verschiedene Fruchtmarks.

Stichworte	Dessert, Kalt, Mousse, P20, Restaurant Meierhof, Schokolade
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mousse au Chocolat (ohne Eigelb)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *250 g Couverture, dunkel*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*
- *2 Eiweiss*
- *50 g Weinbrand oder Cognac*

Die Couverture schmelzen und auf ca. 35° C temperieren. Das Eiweiss steifschlagen. Zügig den Weinbrand und Rahm unter die Couverture mehlieren. Das steifgeschlagene Eiweiss unterheben. Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 3 bis 4 Stunden durchkühlen, am besten über Nacht.

Bemerkung Sehr gewöhnungsbedürftiges Rezept, da vom Geschmack sehr herb. Für Kinder wegen der Alkoholbeigabe nicht zu empfehlen.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, Mousse, P10, Schokolade
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Mousse au Chocolat (Original ?!)

Für 8 Portionen

Zutaten

- *200 g Couverture, dunkel*
- *60 g Kaffee, stark vorzugsweise Espresso*
- *5 Eigelb*
- *30 g Vanillezucker*
- *125 g Vollrahm, geschlagen*
- *5 Eiweiss*
- *50 g Zucker*

Couverture schmelzen. Eigelb mit Vanillezucker und Kaffee warm und kalt schlagen. Eiweiss mit dem Zucker steifschlagen. Zuerst die Couverture unter die Eigelbmasse rühren. Dann sofort denn Rahm unterheben. Zuletzt das Eiweiss untermehlieren. Abfüllen und für mindestens 5 Stunden kaltstellen, jedoch am besten über Nacht.

Bemerkung Dieses Rezept ist für alle die gerne einen sehr starken Schokoladengeschmack bevorzugen. Denn in diesem Rezept wird der Schokoladengeschmack durch den Kaffee intensiviert.

Servieren Die Mousse abstechen und mit Früchten, Fruchtmark und Rahm garnieren.

Stichworte	Dessert, F & B Manager, Kalt, Mousse, P8, Schokolade
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Orangensauce

Für 10 Personen

Zutaten

- *200 g Orangensaft*
- *20 g Grenadine Syrup*
- *1 Orange, davon die Schale in dünne Streifen geschnitten*
- *150 g bittere Orangenkonfitüre*

Orangensaft, Grenadine Syrup und Orangenzeste aufkochen. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Alles passieren und die Zeste aufbewahren. Sauce und Konfiture zusammen aufkochen. Etwas einreduzieren lassen. Zeste wieder zufügen und auskühlen lassen.

Verwendung Z.B zu Schokoladenmousse, Bayrische Creme o.ä.

Stichworte	Dessert, Gourmetclub, Kalt, Orange, P10, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Portweinbirne mit Wallnussglace

Für 10 Personen

Zutaten

- *10 klein. Birnen*
- *500 g Rotwein*
- *200 g Zucker*
- *20 g Portwein*
- *1 Zimtstange*
- *1 Nelke*
- *30 g Himbeergelee*
- *30 g Portwein*
- *20 Kugeln Wallnussglace*
- *300 g Vollrahm*

Die Birnen schälen und von unten das Kerngehäuse aushöhlen. Rotwein, Zucker, Zimtstange, Nelke und die 20 g Portwein zusammen aufkochen. Die Birnen darin bissfest pochieren. Dieses dauert 5 bis 10 Minuten je nach Birnengrösse und Art. Die Birnen herausnehmen und die Hälfte des Fonds mit dem Gelee und restlichen Portwein syrupartig einkochen. Auskühlen lassen. Die Birnen auf Teller anrichten mit dem Syrup nappieren. Pro Portion mit zwei kugeln Wallnussglace servieren. Den Rahm halbfest schlagen und separat reichen.

Stichworte	Birne, Dessert, Gourmetclub, Kalt, P10
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Quarkcreme mit Orangensauce

Für 10 Portionen

Zutaten

- *750 g Magerquark*
- *2 Orangen*
- *Schale einer Zitrone*
- *10 g Zitronensaft*
- *4 Eigelb*
- *4 Eiweiss*
- *100 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillezucker, oder Mark einer Vanillestange*
- *6 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *400 g Vollrahm, geschlagen*
- *6 Orangen, Schale und Saft*
- *200 g Zucker*
- *40 g Grand Manier*

Die Orangen filitieren und den Saft der Reste auspressen. Den Quark mit Orangensaft. Orangenfilet, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Gelatine auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Darauf achten das es keine Klumpen gibt. Eiweiße steifschlagen. Nun zuerst die Eigelbe, dann den Rahm und zuletzt das Eiweiss unter die Quarkmasse heben. Abfüllen und kaltstellen. Für die Sauce die Orangenschale in feine Streifen schneiden. Mit dem Saft und dem Zucker ca. 10 Minuten einkochen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erreicht hat.

Anrichten Die Quarkcreme mit der Orangensaucé auf Teller anrichten. Mit Schoggispänen, Zitronenmelisse und Rahm garnieren.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, P10, Quark
Kühlen	2 Std.
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Dessert \ Kalt

Reis Kaiserinenart (RIZ IMPERATRICE)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *125 g Vialonereis, ersatzweise Milchreis*
- *300 g Vollmilch*
- *220 g Zucker*
- *8 Blatt Gelatine*
- *125 g kandierte Früchte, fein gehackt*
- *20 g Kirschwasser*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Die kandierten Früchte mit dem Kirschwasser marinieren. Die Milch aufkochen und den kalt abgespülten Vialonereis zugeben. Unter öfterem rühren auf kleiner Hitze garkochen. Eventuell muss noch etwas Milch nachgegeben werden. Der Reis sollte weich und die Milch fast vollständig aufgenommen sein. Die Gelatine im Reis auflösen. Den Zucker zugeben, würde man ihn schon beim Kochen zugeben würde er caramelisieren und sich um den Reis legen der dann nicht mehr weichgekocht werden könnte. Die Belegfrüchte zufügen und alles auskühlen lassen. Unmittelbar bevor die Masse zu stocken beginnt den Rahm unterheben. In geeignete Formen abfüllen und fest werden lassen.

Formen Im Orginal wird Riz Imperatrice in eine Eisbombenform abgefüllt. Es eignen sich auch Casatta oder Portionenförmchen.

Tip Große Formen mit Klarsichtfolie auslegen, dann lässt sich der Riz Imperatrice herausnehmen ohne die Form zu wärmen.

Anrichten Auf eine Platte oder Teller stürzen und mit Früchten und Fruchtsaucen sowie Rahm garnieren.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P10, Reis, Süßspeise
Auskühlen	3 Std.
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Rhabarber Kompott

Für 10 Portionen

Zutaten

- *600 g Rhabarber, gerüstet*
- *400 g Zucker*
- *50 g Zitronensaft*
- *50 g Weißwein*
- *Zimt*

Den Rhabarber in Würfel schneiden. Die Größe der Würfel ist vom Verwendungszweck abhängig. Als Garnitur auf Dessertteller sollten sie klein sein. Als eigenständiges Dessert können sie etwas größer sein. Alle Zutaten zusammen aufkochen und dann sofort abgießen. Den Fond auffangen und einreduzieren bis er eine Syrupartige Konsistenz erreicht hat. Mit dem Rhabarber mischen und abgedeckt kaltstellen.

Verwendung Als Garnitur zu Erdbeerparfait, sonstige Erdbeerdessert. Als eigenständiges Dessert z.B. mit Zimt oder Vanilleglace.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Kompott, P10, Rhabarber
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Rhabarberschaum

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1700 g Rhabarber*
- *350 g Zitronensaft*
- *200 g Zucker*
- *150 g Wasser*
- *14 Eigelb*
- *100 g Staubzucker*
- *10 g Zimt*
- *400 g Vollrahm, geschlagen*

Den Rhabarber schälen und in stücke von 1 cm schneiden. Zitronensaft, Wasser, Zucker und Rhabarberin einem Topf mit Deckel solange kochen bis der Rhabarber zerfallen ist. Abgießen und sehr gut abtropfen. Der Fond wird nicht mehr benötigt. Je besser der Rhabarber abtropft, desto fester wird der fertige Rhabarberschaum. Die Eigelbe mit Zimt und Zucker sehr schaumig schlagen. Auf Eis stellen und dann zuerst den Rhabarber und dann den Rahm vorsichtig aber dennoch zügig untermehlieren. Kaltstellen

Servieren Den Rhabarberschaum auf einem Teller geben und darauf eine Rosette legen aus Erdbeerscheiben. Garnieren mit Rahm und Zitronenmelisse.

Haltbarkeit Da dieses Rezept keine Gelatine enthält beträgt die Haltbarkeit im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, P15, Rhabarber
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

S `Grosis Träumli

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Süssmost*
- *10 Eier*
- *200 g Zucker*
- *20 g Weissmehl*

Alle Zutaten auf dem Feuer unter ständigem Rühren zu einer Creme abziehen. Die Creme neigt zum anbrennen wenn nicht sehr gut gerührt wird. Fertige Creme durch ein Sieb passieren, abdecken und Kaltstellen.

Anrichten Die Creme mit 300 g geschlagenen Vollrahm aufmontieren. Die Zugabe von Rahm richtet sich nach persönlichem Geschmack. Auf Teller oder Glasschalen verteilen und mit je einer Kugel Caramelglace servieren. Garnieren mit gerösteten, gehobelten Mandeln.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P10

Kochen 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Schokoladencreme (Creme Suchard)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Vollmilch*
- *200 g Couverture, klein geschnitten*
- *200 g Zucker*
- *45 g Vanillecremepulver*
- *4 Eigelbe*
- *3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *800 g Vollrahm, geschlagen*

Das Vanillecremepulver mit 100 g kalter Milch anrühren. Die Eigelbe dazugeben und gut verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Couverture darin auflösen und mit dem Cremepulver abbinden. In der heißen Creme die Gelatine auflösen . Creme abfüllen, abdecken und kaltstellen. Die ausgekühlte Creme durch ein feines Sieb streichen. Mit dem Rahm aufmontieren und in Dessertgläser abfüllen. Garnieren mit Rahmrosette und Schoggiflocken.

Abwandlung Aus dem selben Grundrezept lässt sich auch Creme Suchard herstellen. Dafür die Creme kochen wie oben und statt geschlagenen Vollrahm die Creme mit ca. 1\2 l Kaffeerahm glattrühren. Sie sollte flüssig aber dennoch deckend sein.

Verwendung z.B. Zum Nappieren von Profiteroles oder herstellen von Schoggibirne mit Vanilleglace.

Stichworte	Creme, Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P10, Schokolade
Kochen 10 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Souffle Glace Grand Manier

Für 10 Portionen

Zutaten

- *8 Eigelbe*
- *250 g Zucker*
- *300 g Orangensaft, wenn möglich frisch gepresst*
- *40 g Grand Manier*
- *5 Eiweiße, steifgeschlagen*
- *30 g Zucker*
- *375 g Vollrahm*
- *Grand Manier und Kakaopulver als Garnitur*

10 kleine Glasformen mit einer Papiermanchette einbinden. Die Papiermanchette sollte 5 cm höher als der Glasrand sein. Am besten die Manchette mit Gummi - oder Klebeband fixieren. Eigelbe, Zucker, Orangensaft und Grand Manier im Wasserbad cremig aufschlagen. Dieses Kann auch über dem Feuer gemacht werden, aber nur bei sehr gutem rühren. Die Masse kalt schlagen. Das Eiweiss mit den 30 g Zucker steifschlagen. Zuerst den Rahm und dann das Eiweiss unter die Eigelbmasse mehlieren. in die vorbereiteten Formen einfüllen so das die Papiermanchette ganz gefüllt ist. Einfrieren.

Anrichten Vor dem servieren die Papiermanchette entfernen und mit einem Pariesennelöffel eine Kugel ausstechen. Diese obenauflegen und das Loch mit Grand Manier füllen. Bestäuben mit Kakaopulver. Anrichten auf Teller mit einer Spitze und garniert mit Gebäck.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P10, Souffle
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Süssmostcreme

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Süssmost*
- *120 g Zucker*
- *45 g Vanillecremepulver*
- *300 g Vollrahm, geschlagen*

Das Vanillecremepulver mit 100 g Süssmost anrühren. Restlichen Süssmost mit dem Zucker aufkochen. Mit dem Vanillecremepulver abbinden, nochmals aufkochen und durch ein Sieb passieren. Abgedeckt auskühlen lassen. Die kalte Creme mit dem Rahm aufmontieren und in Dessert- schalen abfüllen. Garnieren mit Rahmrosette und Apfelschnitz, evtl. Minzeblätter und Saisonfrüchten.

Bemerkung Im Orginalrezept wird mit 30 g Vanillecremepulver und 6 Eigelben abgebunden. Bei dieser Variante ist die fertige Creme mastiger. Die Herstellung erfolgt wie im obigen Rezept. Eigelbe mit Vanillecremepulver und Süssmost anrühren.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P10
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Tiramisu (Original und Frucht)

Für 8 Portionen

Zutaten

- *5 Eigelbe*
- *100 g Zucker*
- *200 g Mascarpone*
- *2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*
- *250 g Vollrahm, geschlagen*
- *Bisquitboden, Menge nach Größe der Form*
- *Espresso, Menge nach Größe der Form*
- *Marsalawein*
- *Kakaopulver*

Eine Form mit Bisquitboden auslegen. Espresso mit Marsalawein vermischen und den Boden damit gut tränken. Die Menge des Marsalas richtet sich nach persönlichem Geschmack. Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Mascarpone unterziehen. Gelatine auflösen, 2 Eßlöffel Creme unterrühren und alles mit der Creme verrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben. Wenn die Masse zu stocken beginnt auf den vorbereiten Bisquit aufdressiern, so das kleine Tupfen entstehen. Abdecken und festwerden lassen. Vor dem servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Bemerkung Im Original wird Tiramisu mit Löffelbisquit anstatt Bisquitboden hergestellt.

Abwandlung Für Früchtetiramisu belegt man den getränkten Boden noch mit klein geschnittenen marinierten Früchten. Der Creme fügt man 50 bis 100 g Fruchtmark oder Topping hinzu. Die Menge richtet sich nach Geschmacksintensivität. Sollte viel Fruchtmark verwendet werden muss der Gelatineanteil auch erhöht werden.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Kalt, P8
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Veille Prune Zwetchgen

Für 20 Portionen

Zutaten

- *1500 g Zwetchgen, frisch oder TK geviertelt*
- *500 g Wasser*
- *500 g Zucker*
- *100 g Veille Prune*
- *20 g Maizena*
- *50 g Portwein*

Wasser und Zucker aufkochen. Maizena mit dem Portwein anrühren und den Zuckerfond damit abbinden. Den Veille Prune zugeben und alles über die Zwetchgen geben. Abgedeckt und Kühl mindestens 12 Stunden durchziehen lassen.

Verwendung Zu Zimtpartfait als Garnitur, oder als eigenständiges Dessert z.B. mit Vanille oder Zimtglace.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P20, Zwetchge
Marinieren	12 Std.

Kochen 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Weichsel Traum (Sauerkirschdessert)

Für 4 Personen

Zutaten

- *50 g Wasser*
- *40 g Zucker*
- *10 g Vanillezucker*
- *600 Gramm Weichseln, ohne Stein*
- *40 g Maraschino, nach Belieben*
- *250 g Vollrahm, nach Möglichkeit kein UHT*
- *100 g Maraschino*
- *20 g Puderzucker*
- *4 Merinqueschalen, evtl. mehr*

Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen Weichseln darin zugedeckt bei kleiner Hitze 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Sie sollen nicht kochen. Auskühlen lassen und den Maraschino untermischen. Alles absieben und den Saft auffangen. Vollrahm, Maraschino und Puderzucker vermischen. Mit dem Mixer zu einer festen Creme schlagen. Merinqueschalen und Weichseln ohne Saft in eine Schüssel geben. Den Maraschinoschaum darauf verteilen und sofort servieren.

Bemerkung Das Kompott und der Maraschinoschaum können bis zu 1 Tag im voraus zubereitet werden. Den Schaum vor dem servieren nochmals aufrühren. Anstelle von Maraschino kann im Schaum auch 100 Gramm Kompottsaft mit wenig Maraschino verwendet werden.

Stichworte	Betty Bossi, Dessert, Kalt, Kirsche, P4, Sauerkirsche

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Zimtparfait mit Rotweinzwetchgen

Für 8 Portionen

Zimtparfait

- *5 g Zimt*
- *100 g Vollmilch*
- *3 Eier*
- *150 g Zucker*
- *500 g Vollrahm, geschlagen*

Rotweinzwetchgen

- *200 g Rotwein*
- *100 g Zucker*
- *50 g Orangensaft*
- *Zimt*

Zimtparfait: Milch und Zimt aufkochen. Mit den Eiern und dem Zucker im Wasserbad cremig schlagen. Kaltschlagen und den Rahm unterheben. In Formen abfüllen und gefrieren.

Servieren Anrichten mit Rotweinzwetchgen

Rotweinzwetchgen: Alles zusammen aufkochen und mit angerührtem Maizena leicht abbinden. Geviertelte Zwetchgen darin einlegen und mindestens 24 Std. ziehen lassen.

Stichworte	Dessert, Gasthof Kreuz, Kalt, P8, Parfait, Zimt
Gefrieren	5 Std.
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Zitronensabayone (Kalt)

Für 2 Portionen

Zutaten

- *3 Eigelb*
- *1 Vollei*
- *200 g Weißwein*
- *70 g Zucker*
- *40 g Zitronensaft*
- *Schale einer Zitrone, fein gerieben*
- *2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht*

Alle Zutaten außer der Gelatine zu einer cremigen Sabayone aufschlagen. Dieses sollte unbedingt im Wasserbad geschehen, da die Menge für das aufschlagen über dem Feuer zu gering ist. Gelatine in der Sabayone auflösen und unter mehrmaligen rühren auskühlen lassen. Kurz vor dem stocken abfüllen.

Servieren Die Sabayone in schöne Gläser abfüllen. Als Einlage eignen sich Marinierte Kiwi und Mangokugeln.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, P2
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Kalt

Zuger Kirschterrine (Bären)

Für 5 Portionen

Zutaten

- *80 g Wasser*
- *80 g Zucker*
- *80 g Kirsch*
- *150 g Wasser*
- *100 g Tortina Universal*
- *40 g Kirsch*
- *200 g Vollrahm, geschlagen*
- *2 Scheib. Bisquitboden, Größe richtet sich nach der Form*

Wasser, Zucker und Kirsch aufkochen. Eine Scheibe Bisquit in eine Form einlegen. Mit der Hälfte des Zuckerfonds tränken. Tortina mit Wasser und Kirsch für 4 Minuten aufschlagen. Den Rahm untermehlieren. Masse in die Form einfüllen, dabei in die Mitte den zweiten Bisquit einlegen und mit dem restlichen Zuckerfond tränken. Abdecken und einfrieren. Durch das tiefkühlen lässt sich die Terrine besser schneiden.

Anrichten Die Terrine in Scheiben schneiden und mit Rahm und Früchten dekorativ auf Tellern anrichten. Nach persönlichem Geschmack kann man sie noch mit Kirsch beträufeln.

Anmerkung Tortina Universal ist ein Torten Grundpulver und wird von Carma hergestellt.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, Kalt, Kirsche, P5
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Bread und Butter Pudding

Für 10 Personen

Zutaten

- *10 Toastbrotscheiben, oder Züpfe vom Vortag*
- *70 g Butter*
- *100 g Sultaninen oder Korinthen*
- *1000 g Milch*
- *1 Zitrone, nur Zeste*
- *150 g Zucker*
- *5 Eier*
- *3 Eigelb*
- *Salz*
- *50 g Beurre fondue*

Die Toast oder Züpfescheiben mit der Butter bestreichen. Im Ofen oder in der Pfanne hellbraun rösten. Die Scheiben halbieren und ziegelartig in eine Gratinform legen. Die Sultaninen darüberstreuen. Milch und Zitronenzeste aufkochen. Eier, Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Milch zugeben gut verrühren und passieren. Über die Brotscheiben geben mit der Beurre fondue beträufeln und im Ofen bei 200° C ca. 20 bis 25 Minuten backen. Bis die Royalmasse fest ist.

Servieren Heiß mit Rhabarberkompott servieren. Es eignen sich auch andere Arten von Früchtekompotts oder Saucen wie Vanillesauce.

Stichworte	Dessert, Gourmetclub, P10, Pudding, Warm
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Crepes Suzette

Für 4 Portionen

Pro Person 3 Crepes

- *8 St. Würfelzucker, an einer Orangenschale abgerieben*
- *4 St. Würfelzucker, an einer Zitronenschale abgerieben*
- *100 g Orangensaft, wenn möglich frisch gepresst*
- *50 g Zitronensaft, wenn möglich frisch gepresst*
- *50 g Butter*
- *80 g Grand Manier*
- *80 g Cognac*
- *Mandelsplitter*

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, aber nicht bräunen. Die Zuckerwürfel in die Pfanne geben und langsam zergehen lassen. Wenn der Zucker aufgelöst ist Orangen und Zitronensaft hinzugeben. Die Hälfte des Grand Maniers beifügen und sämig einkochen. Die Crepes in der Sauce nach und nach gut wenden und sich vollziehen lassen. Die Crepes warmstellen. Den Pfanneninhalt auf großem Feuer erhitzen. Die Grepes zugeben und mit dem restlichen Grand Manier und Cognac flambieren. Sofort Servieren.

Bemerkung Die Herstellung dieses Rezeptes ist für die Zubereitung beim Gast gedacht.

Abwandlung Crepes Sir Holden Zubereitung wie oben zusätzlich servieren mit Himbeeren, Schlagrahm und Vanilleglace.

Stichworte	Crepe, Dessert, Lehrmeisterprüfung, Mehlspeise, P5, Warm
Vorbereiten	10 Min.
Zubereitung	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Dampfnudeln

Für 10 Portionen

Zutaten

- *350 g Vollmilch*
- *25 g Hefe*
- *500 g Weissmehl*
- *50 g Zucker*
- *50 g Butter, weich*
- *15 g Salz*
- *2 Eier*
- *350 g Vollmilch*
- *150 g Vollrahm*
- *25 g Butter*
- *50 g Zucker*

Aus Milch, Hefe, Mehl, Zucker, Butter, Salz und Eiern einen Hefeteig zubereiten. Er sollte ca. 5 Minuten gut geknetet werden. Milch, Rahm, Butter und Zucker erwärmen. Die Mischung sollte ca. 50° C haben. Aus dem Hefeteig 50 g stücke abwiegen und rundwirken. Milchmischung in eine backfeste Form mit Deckel geben in der alle Dampfnudeln Platz haben. Dampfnudeln in die Milch setzen, dabei die kanten leicht buttern. So lassen sie sich nach dem Backen leichter trennen. Die Form verschließen und die Dampfnudeln ca. 30 Minuten angehen lassen. Sie sollten die doppelte Größe erreichen. Im Ofen bei 200° C ca. 30 bis 40 Minuten backen. Sie sollten eine braune Kruste haben und alle Flüssigkeit sollte aufgenommen sein.

Servieren Heiß servieren mit Vanillesauce oder Vanilleglace. Mit Puderzucker bestäuben.

Variante Beim Rundwirken der Teigstücke diese füllen mit Früchten wie z.B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen oder ähnlichem.

Stichworte	Dessert, Hotel Höxberg, Mehlspeise, P10, Süßspeise, Warm
Teig gehen	30 Min.

Backen 30 bis 40 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Gratinsauce für Früchte

Für 40 Portionen

Zutaten

- *450 g Rahmquark*
- *300 g Magerquark*
- *25 Eigelb*
- *600 g Vollrahm, geschlagen*
- *Staubzucker*

Magerquark und Rahmquark mit den Eigelben gut verrühren. Den Rahm unterheben. Die Masse sofort auf vorbereitete Früchte verteilen. Mit Staubzucker bestäuben und gratinieren. Man kann die Gratin auch im Ofen bei größtmöglicher Hitze überbacken.

Bemerkung Dieses Rezept ist für die a la Minute Zubereitung ausgelegt. Es eignet sich nicht zum vorbereiten auf Mise en place.

Verwendung Für alle Arten von süßen Gratin`s Wie z.B. Kiwigratin mit Zitronenglace Erdbeer - Rhabarbergratin

Stichworte	Dessert, P40, Quark, Restaurant Meierhof, Sauce, Warm
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Haselnuss Souffle

Für 4 Personen

Zutaten

- *50 g Weissmehl*
- *40 g Butter*
- *150 g Milch, heiß*
- *70 g Zucker*
- *4 Eigelbe*
- *100 g Haselnüsse, gemahlen*
- *4 Eiweisse, steifgeschlagen*
- *Butter und Haselnüsse für die Formen*

Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze zubereiten. Unter rühren die heiße Milch zugeben. Zucker zufügen und alles zu einer dicklichen Masse einkochen. Etwas auskühlen lassen. Haselnüsse und Eigelbe unterrühren. Die steifgeschlagenen Eiweisse sorgfältig unterheben. 4 Förmchen mit Butter auspinseln und mit Haselnüsse ausstreuen. Masse darin verteilen. Die Förmchen sollten ungefähr zu 3\4 gefüllt sein. Bei 180° C ca. 20 bis 30 Minuten backen. Nadelprobe. Sofort mit Puderzucker bestäuben und heiß in den Förmchen servieren. Als Beigabe bietet sich Apfelkompott an.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Dessert, Nuß, P4, Souffle, Warm

Backen 20 bis 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Heisse Himbeeren oder Waldbeeren

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Himbeeren, tiefgekühlt*
- *300 g Wasser, heiß*
- *230 g Zucker*
- *25 g Maizena*
- *100 g Himbeergeist*

Die Himbeeren etwas antauen lassen. Das heiße Wasser zu den Beeren geben und aufkochen. Vorsichtig abgießen und den Saft auffangen. Das Maizena mit etwas ausgekühltem Saft anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Mit dem Maizena abbinden und nochmals aufkochen. Die Beeren vorsichtig unterheben. Auf ca. 50° C abkühlen und den Himbeergeist unterziehen. Abdecken und portionenweise erwärmen.

Servieren Diese Sauce wird serviert zu z. B. Eis und Heiß, Vanilleglace mit heißen Himbeeren Hot Berry, Vanilleglace mit heißen Waldbeeren Honigwaffeln mit heißen Beeren

Bemerkung Zum herstellen der heißen Waldbeeren einfach Himbeeren durch Waldbeeren ersetzen. Die Zubereitung bleibt die selbe.

Stichworte	Dessert, Himbeere, Konditorei Schmidt, P10, Warm
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Heisse Kirschen

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1 Dos. Schattenmorellen, mit Saft 1700 ml*
- *230 g Zucker*
- *35 g Maizena*
- *100 g Kirschwasser*

Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Das Maizena mit etwas Kirschsaft anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Mit dem angerührten Maizena abbinden und nochmals aufkochen. Die Kirschen vorsichtig unterrühren. Wenn die Kirschen auf ca. 50°C abgekühlt sind das Kirschwasser zugeben. Abdecken und portionenweise erwärmen.

Servieren Diese Sauce reicht man z.B. Zu Eis und Heiß, Vanilleglace mit heißen Kirschen

Stichworte	Dessert, Kirsche, Konditorei Schmidt, P15, Warm
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Palatschinken

Für 4 Personen

Zutaten

- *125 g Milch*
- *125 g Mehl*
- *2 Eier*
- *Salz*
- *50 g Zucker*

Milch, Eier, Salz, eventuell Zucker verrühren. Das Mehl rasch unterarbeiten. In einer Omelettenpfanne etwas Fett erhitzen. Darin dünne Pfannkuchen backen. Mit Marmelade bestreichen, einrollen und überzuckern.

Bemerkung Palatschinken ist der Österreichische Begriff für Crepes Dieses Gericht und seine vielen Abwandlungen sind Östereichische Spezialitäten. Das bekannteste dürfte der Topf `n Palatschinken sein. Gefüllt mit Topf `n Füllung (Quarkfüllung) und mit Royalmasse gebacken.

Stichworte	Dessert, Mehlspeise, MG Rezeptprogramm, P4, Pfannkuchen, Süßspeise, Warm

Dessert \ Warm

Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott

Für 2 Personen

Zutaten

- *150 g Rhabarber, gerüstet und in Stücke geschnitten*
- *250 g Erdbeeren, gerüstet*
- *100 g Zucker*
- *100 g Mascarpone oder Doppelrahm*
- *30 g brauner Zucker*

Von den Erdbeeren 4 St. als Garnitur zur Seite legen. Den Rest in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zucker bestreuen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker in einer Pfanne weich kochen. Öfters umrühren damit er nicht anbrennt. Mit einer Schaumkelle den Rhabarber herausheben und zu den Erdbeeren geben Den Rhabarberfond auf 2 bis3 El. einreduzieren und ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Auf 2 feuerfeste Geschirr verteilen, Mascarpone oder Doppelrahm darübergeben und mit braunem Zucker bestreuen. Bei 220° C im Backofen solange überbacken bis der Zucker blasen wirft. Dieses dauert ca. zehn Minuten. Sofort servieren

Tip Zu diesem Dessert eignet sich Vanilleglace als Beilage.

Stichworte	Chuchi, Dessert, Erdbeere, Kompott, P2, Rhabarber, Warm
Vorbereiten	20 Min.
Überbacken	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Vanillesouffle

Für 5 Portionen

Zutaten

- *250 g Vollmilch*
- *65 g Zucker*
- *1 Pkg. Vanillezucker oder 1 Stange Vanille*
- *50 g Butter*
- *60 g Weissmehl*
- *5 Eigelbe*
- *5 Eiweiss*

Milch und Zucker mit Vanillezucker oder Vanillemark aufkochen. Aus Mehl und Butter eine Roux herstellen. Die Vanillemilch zugeben und glattrühren. Auskühlen lassen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die Eiweisse steifschlagen und unter die Masse heben. In eine gebutterte und gemehlte Souffleform einfüllen. In einem Wasserbad gut durchwärmen. Ca. 2 Stunden Je besser das Souffle durchgewärmt wird, desto gleichmäßiger geht es beim Backen auf. Backen bei 180° C ca. 25 bis 35 Minuten. Nadelprobe. Sofort servieren mit Früchten und \ oder Fruchtmark. Darf keinem Zug ausgesetzt werden, denn es fällt sofort zusammen.

Bemerkung Nach diesem Rezept lassen sich alle Arten von süssen Souffles zubereiten. Bei Zugabe von viel Flüssigkeit oder Fruchtmark zum Grundrezept sollte man den Milchanteil reduzieren oder den Mehlanteil leicht erhöhen.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, P5, Souffle, Warm
Durchwärmen	2 Std.
Vorbereiten	15 Min.
Backen	25 bis 35 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Dessert \ Warm

Veille Prune Sabayon

Für 2 Portionen

Zutaten

- *4 St. Dörrpflaumen, fein geschnitten*
- *30 g Veille Prune*
- *3 Eigelbe*
- *70 g Zucker*
- *75 g Weißwein*
- *Zimt*

Die Dörpflaumen mit dem Veille Prune für 10 Minuten marinieren. Die marinierten Pflaumen auf 2 hohe Gläser verteilen. Eigelbe, Weißwein, Zucker, etwas Zimt und Veille Prune vom marinieren im Wasserbad zu einer cremigen Sabayone aufschlagen. Auf die 2 Gläser verteilen und sofort servieren. Zu diesem Dessert reicht man Löffelbisquit.

Stichworte	Dessert, Gasthof Bären, P2, Pflaume, Warm
Marinieren	10 Min.
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Füllungen

Käsecreme zum füllen

Für 1100 Gramm

Zutaten

- *500 g Butter*
- *500 g Kräuterfrischkäse, z.B. Stilton, Tartare o.ä.*
- *100 g Vollrahm, geschlagen*
- *Salz, Pfeffer, frische Kräuter fein gehackt, Zitronensaft*

Butter sehr schaumig aufschlagen. Den Käse unterziehen. Mit den Gewürzen verfeinern und abschmecken.

Verwendung Zum füllen von Amuse bouche, Eclairs o.ä. Als aufstrich zum Brot bei Amose bouche. Als eigenständige Vorspeise mit Blattsalaten und Stangenbrot.

Stichworte	Creme, Füllung, Käse, Konditorei Schmidt
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Füllungen

Pilzfüllung

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Champignons, fein gehackt*
- *100 g gekochter Schinken, in feine Würfel geschnitten*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *60 g Butter*
- *20 g Tomatenmark*
- *10 g Knoblauch, fein gehackt*
- *100 g Weißwein*
- *50 g Bratensauce*
- *30 g Paniermehl*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Die Zwiebeln und den Schinken in der Butter anschwitzen. Tomatenmark und Knoblauch zugeben und kurz mit andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Champignons, Bratensauce und Paniermehl zugeben. Einkochen bis die Konsistenz zum füllen erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken.

Verwendung Die bekannteste Verwendung wäre Filet Wellington, d.h. Blätterteig mit der Pilzfüllung bestreichen ein angebratenes Rindsfilet daraufgeben und alles gut einpacken. Im Ofen backen ca. 30 bis 40 Minuten bei 180° C je nach grösse des Filets.

Aber ebenso zu verwenden zum Füllen von Gemüse oder kleineren Fleischstücken wie Schnitzel.

Stichworte	Füllung, Hotel Höxberg, P4, Pilz
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Füllungen

Zwiebelpüree (Soubisse)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *75 g Butter*
- *60 g Vialonereis, oder Risottoreis*
- *450 g Vollmilch*
- *50 g Vollrahm*
- *2 Eigelbe*

Die Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Den Vialonereis zugeben. Die Milch aufkochen und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Zugedeckt im Ofen bei 200° C weichdünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Das Püree passieren. Eigelbe und Rahm verrühren und das Zwiebelpüree damit legieren.

Verwendung Das bekannteste Gericht wäre Steak Strindberg Ein Steak, vorzugsweise Entrecote mit Senf bestreichen und mit Zwiebelpüree überbacken. Ebenso eignet sich das Zwiebelpüree zum füllen von Gemüsen und Kleineren Fleischstücken wie z.B. Schnitzel.

Stichworte	Füllung, Hotel Höxberg, P10, Zwiebel

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Gemüse

Rotkraut

Für 40 Portionen

Zutaten

- *6000 g Rotkabis, gerüstet und geraffelt ca. 3mm breit*
- *60 g Salz*
- *60 g Aromat*
- *250 g Vialone oder Risottoreis*
- *1000 g Äpfel, grob geraspelt*
- *3 Lorbeerblätter*
- *10 Nelken*
- *1300 g Rotwein*
- *250 g Rotweinessig*
- *2 l Bouillon*
- *300 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten*
- *200 g Fettstoff, vorzugsweise Schweineschmalz*

Das Rotkraut mit allen Zutaten außer Zwiebeln und Schmalz marinieren und mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Die Zwiebeln im Schmalz anziehen und das Rotkraut mit der Marinade zugeben. Abgedeckt für ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Öfters umrühren, da das Rotkraut zum anbrennen neigt. Abschmecken.

Bemerkung Nach persönlichem Geschmack kann man Preiselbeermarmelade mitkochen, dadurch wird es etwas süßer.

Stichworte	Gasthof Bären, Gemüse, Kohl, P40
Marinieren	12 Std.

Kochen ca. 2 Stunden

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Gotthelfgerichte

Käsemasse für Gotthelfsteak

Zutaten

- *1000 g Reibkäse*
- *100 g Mehl*
- *15 g Backpulver*
- *4 Eier*
- *100 g Vollrahm*
- *Weißwein nach Bedarf*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika, evtl.*

Alle Zutaten vermischen. Von der Festigkeit sollte sie mit einem Spritzsack dressierfähig sein.

Verwendung Gebratenes Fleischstück mit einer Schinkentranche belegen. Die Masse aufdressieren und gratinieren. Ebenso lässt sich mit dieser Käsemasse auch eine Käseschnitte herstellen.

Stichworte	Gotthelfgerichte, Landgasthof Kreuz
5 Minuten	

Titel - Rubrik - Stichworte

Gotthelfgerichte

Rächähüsi Lisis Schnitzu mit Niidlesauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Emmentaler, gerieben*
- *2 St. Vollei*
- *1 \2 Tl Backpulver*
- *20 g Rahm*
- *20 g Weißwein*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *8 St. Kalbsschnitzel a 70 g*

Niidlesauce

- *200 g Champignons, fein geschnitten*
- *50 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *10 g Knoblauch, fein gehackt*
- *50 g Weißwein*
- *20 g Cognac*
- *400 g Vollrahm*
- *100 g Bratensauce*

Den Emmentaler mit Eiern, Backpulver, Rahm und Weißwein gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel würzen und anbraten. Die Kässemasse darauf verteilen und im Ofen goldbraun überbacken. Für die Niidlesauce Champignons mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Rahm und Bratensauce zugeben und solange kochen bis die Sauce leicht sämig ist. Abschmecken.

Servieren Im Gasthof Waldhäusern im Emmental wird das Gericht mit Ankenüdeli serviert. Dazu 400 g Nudeln kochen und in 50 g Butter schwenken. Würzen und servieren.

Originalbeschreibung Lisis Schnitzu mit Chäs überbache uf Niidlesauce mit Ankenüdeli

Stichworte	Blick, Gotthelfgerichte, P4
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Gotthelfgerichte

Wywarmi Öpfu

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g süffiger Weißwein*
- *100 g Zucker*
- *2 Zimtstengel*
- *2 Lorbeerblätter*
- *6 Nelken*
- *Schale einer 1\2 Zitrone*
- *3 Eier*
- *250 Gramm Weinbeeren, in Kirsch mariniert*
- *10 Scheib. Züpfe oder Toastbrot, getoastet*
- *1000 g Äpfel, in Schnitze geschnitten und gedämpft*
- *Zimtzucker nach Belieben*

Weißwein, Zucker, Zimtstengel, Lorbeer, Nelken und Zitronenschale zusammen aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen. Zu den Eiern passieren und zur Rose aufschlagen. Die Züpfescheiben oder den Toast auf Teller legen. Weinbeeren darauf verteilen, mit Wywarm nappieren. Die Creme sollte leicht warm sein. Mit Apfelschnitz garnieren, und mit dem Zimtzucker bestreuen. Sofort servieren

Bemerkung Als Abwandlung läßt sich mit dem selben Rezept Wywarmi Zwätschge herstellen. Dazu Äpfel durch Rotwein Zwetschgen ersetzen. Und die Weinbeeren mit Veille Prune marinieren.

Orginalbeschreibung

Guldig bachni Züpfeschnitte mit dämpfte Öpfu u ärdegueti Wygreeme

Stichworte	Gotthelfgerichte, Landgasthof Kreuz, P10

5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Forelle auf Gemüse Kräuter-Bett

Für 2 Personen

Zutaten

- *100 g Rübliwürfel*
- *100 g Stangenselleriewürfel*
- *1 Schalotte, feingehackt*
- *1 Knoblauchzehe, feingehackt*
- *10 g Petersilie, feingehackt*
- *10 g Rosmarin, feingehackt*
- *10 g Oregano, feingehackt*
- *50 g Olivenöl*
- *200 g trockner Sherry*
- *zwei Forellen, Küchenfertig*
- *Salz und Pfeffer*

In einer weiten Pfanne mit Deckel das Olivenöl erhitzten. Alles vorbereitete Gemüse und Kräuter darin andünsten. Mit dem Sherry ablöschen und aufkochen. Die Forellen innen und aussen Salzen, Pfeffern Auf das Gemüse legen. Im aufsteigend Dampf die Fische zirka 20 Minuten bei reduzierter Hitze garen lassen. Sie sind gar wenn man eine Kieme problemlos herausziehen kann. Die Forelle mit dem Gemüse auf Teller anrichten. Sofort servieren

Beilagen Als Beilage eignen sich kleine Salzkartoffeln.

Stichworte	Chuchi, Fisch, Forelle, Hauptgericht, P2
20 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Garnelen in Reispapier

Zutaten

- *500 g Frische rohe Garnelen; oder*
- *Hummerkrabben in der Schale (ohne Kopf)*
- *oder gefrorene*
- *1 Eiweiss; (leicht geschlagen)*
- *1 TL Salz*
- *1 Prise Zucker*
- *2 TL Maisstärke*
- *75 g Schweinespeck (mittelfein gehackt)*
- *75 g Magerer Schinken (mittelfein gehackt)*
- *100 g Bambussprossen (mittelfein gehackt)*
- *6 Frühlingszwiebeln*
- *15 Blätter Reispapier*
- *1 l Pflanzenöl; zum Fritieren*
- *Chilisauce*

Gefrorene Garnelen auftauen. Schalen und Darm entfernen und das Fleisch trockentupfen. Die Garnelen grob hacken und in eine Schüssel geben. Das Eiweiss, Salz, Zucker und Stärke zu den Garnelen geben und gut durchmischen (immer in eine Richtung rühren!!). Den Speck, Schinken und Bambussprossen darunterheben, dann die Frühlingszwiebeln. Das Reispapier in 30 Quadrate von je 10x10 cm schneiden. Ein Schälchen mit kaltem Wasser bereitstellen. Jeweils ein Reispapierstück auf ein Brett legen und 1 Eßlöffel der Füllung daraufgeben, dann wie eine Zigarre zusammenrollen. Die beiden Enden offen lassen. Den "Saum" der Rolle mit Wasser benetzen und fest andrücken. Die Wok zur Hälfte mit Öl füllen und auf 190 Grad erhitzen. Die Hälfte der Rollen in das Öl gleiten lassen und etwa 3 Minuten fritieren. Die Füllung dürfte dann gar und das Reispapier knusprig sein. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann die zweite Hälfte fritieren. Das Öl wieder auf 190 Grad erhitzen und die Rollen nochmals einige Sekunden hineingeben. Sie werden dann besonders zart und knusprig. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Rollen heiß mit der Chilisauce als Dip servieren. ANMERKUNG Dieses klassische Gericht ist eines der berühmten kantonesischen Dim-sum-Delikatessen und gehört eigentlich nicht zu den Frühlingsrollen. Doch da ich gerade so schön am Tippen bin und nicht weiß zu welchem Thema ich diese Leckerei zuordnen soll habt Ihr die Qual der Wahl.

Stichworte	Fisch, Garnele, Hauptgericht, Meeresfrucht, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Hauptgerichte \ Fisch

Gemüse Fischgericht mit Pernodschaum

Für 10 Personen

Zutaten

- *100 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *300 g Lauch, in feine Streifen geschnitten*
- *300 g Fenchel oder Mangold, in feine Streifen geschnitten*
- *30 g Bratbutter*
- *1300 g Rotbarschfilet, in stücke geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *50 g Bratbutter*
- *500 g Sauce Hollandaise, fertig gekauft*
- *200 g Vollrahm, geschlagen*
- *20 g Pernod*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Zitronensaft*
- *Worchester*

Fenchel oder Mangold in Salzwasser blanchieren und abkühlen. Die Zwiebeln mit Lauch und blanchiertem Fenchel oder Mangold in 30 g Bratbutter dünsten und würzen mit Salz und Pfeffer. Die Rotbarschfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Die Fischstücke mehlen und in der Bratbutter hell ausbraten. Die Sauce Hollandaise mit dem Pernod parfümieren. Mit dem geschlagenen Rahm aufmontieren und abschmecken mit Salz, Pfeffer, Aromat, Zitronensaft und Worchester. 3\4 des warmen Gemüses mit der Sauce mischen. Auf Teller verteilen und das restliche Gemüse darüber verteilen. Den Fisch gefällig dabei anrichten.

Bemerkung Man sollte gekaufte Sauce Hollandaise verwenden da diese bei Zugabe des heißen Gemüses nicht gerinnt.

Servieren Um das Gericht Kugeln von gekochtem Basmatireis oder Parfümreis anrichten. Die kugeln kann man am besten mit einem Glacelöffel ausstechen da es sich bei beiden Reissorten um Kleberreis handelt.

Stichworte	Fisch, Gourmetclub, Hauptgericht, P10, Rotbarsch
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Haifischsteak mit Avocado Relish

Für 10 Personen

Zutaten

- *50 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*
- *5 g Peperoncini, in feine Würfel geschnitten*
- *30 g Öl*
- *100 g Tomaten Concasse*
- *200 g Gemüsebouillon, oder helle Bouillon*
- *10 g Essig*
- *10 g Petersilie, fein gehackt*
- *400 g Avocado, geschält, entkernt und gewürfelt*
- *Senfpulver*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *10 Haifischsteak à 140 Gramm*
- *Fleischgewürz*
- *Mehl und Bratbutter zum braten*
- *2 Avocados zum Garnieren*

Zwiebeln, Knoblauch und Peperonciniwürfel im Öl andünsten. Tomaten Concasse zugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Essig und Petersilie zugeben und alles kurz durchkochen. Avocados zugeben mit Senfpulver, Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Nochmals kurz aufkochen und warmstellen. Die Haifischsteak mit Fleischgewürz würzen, Mehlen und in der Bratbutter bei mäßiger Hitze ausbraten. Das Relish auf Teller geben, das Haifischsteak daneben anrichten und mit Avocadoschnitzen garnieren.

Beilage Polenta mit Indianerbohnen, Salzkartoffeln oder Reis und Salat

Stichworte	Fisch, Gourmetclub, Hai, Hauptgericht, P10
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Pochiertes Seeteufelfilet mit Ingwerkruste im Apfelwein

Für 10 Personen

Zutaten

- *10 Seeteufelfiletstücke a 150 Gramm*
- *100 g weißes Paniermehl*
- *60 g Butter*
- *300 g Apfelwein*
- *200 g Fischfond, eventuell aus der Konserve*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *Ingwer, frisch geriebener*
- *45 g Butter*
- *100 g Apfelwein*
- *3 Eigelb*
- *1 Ei*
- *20 g Calvados*

Die Seeteufelmedallions mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Den Ingwer mit dem Paniermehl vermischen. Eine passende Pfanne mit 60 g Butter ausbuttern. Die Seeteufelmedallions darin nebeneinander anordnen. 300 g Apfelwein und 200 g Fischfond zugeben. Bis kurz vor den Kochpunkt bringen und im Ofen bei 170° C zugedeckt pochieren. Eventuell größere Fischstücke einmal wenden. Den Fisch herausnehmen und mit dem Ingwer- Paniermehl bestreuen. Unter dem Salamader gratinieren. Den Fischfond zur Hälfte einkochen. Fischfond mit Apfelwein, Eigelb und Ei im Wasserbad cremig aufschlagen. Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Servieren mit dem gratinierten Fisch.

Beilage Als Beilage eignen sich Cornflakes-Reiskugeln und Apfel-Pepperonichutney

Stichworte	Fisch, Hauptgericht, P10, Pierro Lusso Gastro, Seeteufel
Vorbereiten	10 Min
Zubereitung	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Rotzungenfiletroulade mit Zitronengras Rahmsauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Rotzungenfilet*
- *2 Eiweiße*
- *200 g Doppelrahm*
- *Zitronengewürzsalz, z.B. von Mc-Cormick*
- *3 Stengel Zitronengras, z.B. von Mc-Cormick*
- *12 Pfefferkörner, schwarz*
- *250 g Wasser*
- *150 g Weißwein*
- *25 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *10 g Salz*
- *250 g Kartoffelwürfel, roh*
- *200 g Erbsen*
- *150 g Tomatenwürfel, ohne Kerne*

120 g Rotzunge, eventuell abschnitte verwenden vom zuschneiden der Filet. Die Anzahl der Filets sollte hinterher durch 4 Personen teilbar sein. Die Rotzunge mit dem Eiweiss mixen. 100 g Doppelrahm zugeben und weitermixen bis eine homogene Masse entsteht. Dieses sollt so kalt wie möglich zubereitet werden da durch die Wärme die Masse gerinnen kann. Eventuell kann wenig gestoßenes Eis zugefügt werden. Die Masse mit Zitronensalz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Filets würzen und auf Klarsichtfolie ausbreiten. Mit der Fischmasse bestreichen und aufrollen. Zitronengras und Pfefferkörner in ein Gewürzsieb geben. Ersatzweise alles in ein sauberes Tuch einbinden. Gewürzsieb mit Wasser, Wein, Schalotten und Salz aufkochen. In eine Gratinplatte geben. Kartoffeln und Erbsen zugeben. Im Ofen bei 200° C ca. 8 Minuten köcheln lassen. Gewürzsieb entfernen. Fischfilet und Tomatenwürfel darauflegen. Ca. 17 Minuten im Ofen abgedeckt pochieren. Den Fisch warmstellen. Fond leicht einköcheln und mit dem restlichen Doppelraahm binden. Sauce abschmecken und servieren.

Beilage Hierzu eignet sich Wilder oder Camarque Reis.

Stichworte	Fisch, Hauptgericht, Mc Cormick, P4, Rotzunge
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	25 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Scampi au Gratin

Für 4 Personen

Zutaten

- *600 g Scampi*
- *20 g Bratbutter*
- *200 g Weißwein*
- *200 g Fischfond*
- *300 g Sauce Hollandaise*
- *100 g Saucenrahm, oder Creme fraîche*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*

Die Scampi mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In der Bratbutter sautieren und in eine Gratinform geben. Den Fischfond und Weißwein zusammen auf die Hälfte einreduzieren lassen. Den Saucenrahm zugeben und nochmals aufkochen. Mit der Hollandaise vermischen und abschmecken. Die Scampi mit der Sauce überziehen und überbacken.

Servieren Mit Wildreis und Salaten der Saison

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Hauptgericht, Meeresfrucht, P4, Scampi
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Schollenfilet mit Joghurt-Senf Sauce

Für 1 Portion

Zutaten

- *60 g Naturjoghurt*
- *30 g Pommerysenf, oder sonstiger körniger Senf*
- *5 g Dill, frisch fein geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *150 g Schollenfilet, ohne Bart*
- *Salz, Pfeffer und Zitronensaft*
- *Mehl und Butter zum braten*

Joghurt, Senf und Dill verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken. Die Schollenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Im Mehl wenden und in Butter in der Pfanne ausbraten. Die gebratenen Filet mit der kalten Sauce separat servieren.

Beilage Als Beilage bieten sich Salzkartoffeln und Gurkensalat an.

Stichworte	Fisch, Hauptgericht, Hotel Höxberg, P1, Scholle
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Störmedaillon mit Curry, Pinienkernen und Rosinen

Für 4 Personen

Zutaten

- *8 Sevrugastör Medaillons a ca. 60 Gramm*
- *40 g Pinienkerne*
- *40 g Rosinen*
- *30 g Currypulver*
- *20 g Mehl*
- *100 g Weißwein*
- *150 g Saucenrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *Bratbutter*

Die Störmedaillons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Im Mehl wenden und in Bratbutter kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Medaillons warmstellen. Den Fond mit dem Curry vermischen. Mit dem Saucenrahm abbinden und würzen. Die Störmedaillons kurz in der Sauce ziehen lassen. Pinienkerne und Rosinen in etwas Butter anziehen. Die Medaillons auf einem Saucenspiegel anrichten. Die Pinienkerne und Rosinen darüber verteilen.

Beilage Als Beilage bietet sich Camarque oder Wilder Reis an.

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Hauptgericht, P4, Stör
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Störroulade mit Senfsauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *400 g Belugastör, frisch*
- *20 g Senfkörner*
- *100 g Wasser*
- *100 g Spinatblätter, frisch*
- *100 g Weißwein*
- *100 g Creme fraîche*
- *40 g Olivenöl*
- *20 g Mehl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*

Die Senfkörner im Wasser ca. 15 Minuten quellen lassen. Den Stör in 4 stücke à 100 g schneiden. Zwischen 2 Plastikfolien mit einem Fleischklopfer vorsichtig leicht klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und marinieren. Den Blattspinat auf die Störschnitzel verteilen und einrollen. Mit einem Zahnstocher oder Schnur die Rouladen fixieren. In Mehl wenden. Die Rouladen im Olivenöl anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Senfkörner dem Sud zugeben und die Sauce mit dem Creme fraîche binden. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Servieren Die Rouladen auf einem Gemüsereis oder Cous Cous mit Gemüsejulienne anrichten und mit der Sauce nappieren.

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Hauptgericht, P4, Stör
Vorbereiten	10 min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Störschnitzel mit Sauerampfer auf Blattspinat

Für 10 Personen

Zutaten

- *10 Störschnitzel à 140 Gramm*
- *300 g Sauerampfer*
- *50 g Weißwein*
- *400 g Saucenrahm*
- *25 g Bratbutter*
- *100 g Lauch julienne, blanchiert*
- *100 g Karotten julienne, blanchiert*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *Mehl*
- *1000 g Blattspinat, fertig zubereitet*

Die Störschnitzel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. 10 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit den Sauerampfer in etwas Bratbutter anziehen. Mit etwas Weißwein ablöschen und den Saucenrahm zugeben. Aufkochen fein mixen und würzen. Die Sauce warmstellen. Die Störschnitzel in Mehl wenden und von jeder Seite ca. 3 bis 4 Minuten in Bratbutter ausbraten. Die Störschnitzel auf dem Blattspinat anrichten. Lauch und Karotten julienne darüber verteilen. Die Sauerampfersauce separat reichen.

Beilage Zu diesem Fischgericht empfiehlt sich eine Kartoffel oder Reisbeilage

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Hauptgericht, P10, Stör
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fisch

Warmes Rauchlachs Timbale

Für 10 Portionen

Zutaten

- *200 g Rauchlachsabschnitte, oder Brötlilachs*
- *300 Gramm Dorschfilet*
- *4 Eiweiss*
- *200 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *70 g Kochbutter*
- *100 g Weissmehl*
- *150 g Fischfond*
- *100 g Milch*
- *4 Eigelb*

Einlage

- *250 g Rauchlachsabschnitte, grob gehackt*
- *10 g Kochbutter*
- *20 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *100 g Weißwein*
- *50 g Vollrahm*

Rauchlachsabschnitte und Dorschfilet möglichst Kalt durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Eventuell auch Cuttern wenn kein Fleischwolf zur Verfügung steht. Es empfiehlt sich den Fisch anzufrieren, damit er kalt genug ist. Nun auf Eis zuerst Rahm und dann Eiweiss untermehlieren. Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken. Den Lachs für die Einlage mit den Schalotten in der Butter andünsten. Weißwein und Rahm hinzugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Auskühlen. Aus Mehl und Butter eine Roux herstellen und mit Milch und Fischfond ablöschen und unter ständigem rühren aufkochen. Die Eigelbe darunterrühren und auskühlen lassen. Fischfarce zuerst mit der Panade und dann mit der Einlage vermengen. In gebutterte Cocotten einfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 150° C pochieren. Wenn Vorhanden kann auch ein Steamer verwendet werden. Temperatur 85° C ca. 25 Minuten Stürzen und Servieren

Beilage Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis und Weissweinsauce

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Fisch, Hauptgericht, Lachs, P10, Rauch
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Chilli con Carne mit Linsen

Für 2 Portionen

Zutaten

- *150 g Linsen, grün oder braun*
- *2 Zwiebeln, feingehackt*
- *30 g Öl*
- *300 g Rindfleisch, gehackt*
- *20 g Chillipulver*
- *1 klein. Dose Pelati Tomaten, 200 g*
- *100 Gramm Rotwein*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Tabasco*

Die Linsen in Wasser für ca. 45 Minuten garen. Kein Salz zu fügen, denn sonst bleiben sie Hart. Die Zwiebeln im Öl andünsten, das Fleisch zugeben. Etwas Farbe nehmen lassen. Das Chillipulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen. Pelati Tomaten samt Saft und Linsen zugeben. Ca. 30 Minuten auf kleinen Feuer köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco rassig abschmecken.

Beilagen Als Beilage eignen sich Reis, Kartoffeln oder frisches Brot.

Stichworte	Chuchi, Fleisch, Hack, Hauptgericht, P2, Rind
Zubereitungszeit	60 - 75 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Chilterschnitte

Für 4 Personen

Zutaten

- *4 Entrecotes zu je 180 g*
- *Salz und Pfeffer oder Fleischgewürz*
- *50 g Öl zum Braten*

Chilterbutter

- *250 g Butter*
- *5 g Senfpulver*
- *5 g Merrettichsenf*
- *3 g Estragonblätter, frisch oder Dosenware fein gehackt*
- *15 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *5 g Knoblauch, fein gehackt*
- *15 g Petersilie, fein gehackt*
- *1 Eigelb*
- *10 g Sauce Hollandaise Pulver*
- *50 g Vollrahm, geschlagen*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die Butter schaumig schlagen. Alle Zutaten außer den Rahm zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Rahm unterheben. Die Entrecotes würzen und bis zur gewünschten Stufe ausbraten. Darauf achten das, das Fleisch noch überbacken wird und dabei auch noch durchzieht. Die Chilterbutter auf dem Fleisch verteilen und im Backofen oder unter dem Grill überbacken.

Servieren Die Kilterschnitte wird am besten mit Speck - Bratkartoffeln serviert.

Bemerkung Als Chilter bezeichnet man im Emmental junge Burschen die nächtliche Besuche abstatten oder auf Abenteuer und Streiche ausziehen.

Speisekarten Beschreibung Zarte Entrecotes mit einem Chelleli begährter Chrütersosse übergossen und leicht brünlich überbacken.

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Landgasthof Kreuz, P4, Rind
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Frikadellen \ Hamburger

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Hackfleisch*
- *200 g Mirepoix, aus Lauch, Rübli, Sellerie und Zwiebeln*
- *150 g altbackenes Weißbrot, ohne Rinde*
- *150 g Vollmilch*
- *15 g Salz*
- *50 g Senf*
- *1 Ei*
- *30 g Petersilie*
- *Muskat*
- *Curry*
- *Aromat*
- *Paprikapulver*

Das Mirepoix in etwas Fettstoff anziehen und auskühlen lassen. Weißbrot mit der Milch für ca. 20 Minuten einweichen Mirepoix, Weißbrot und Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Mit allen anderen Zutaten gut vermengen. 50 g Stücke zu kleinen Hamburgern formen.

Tip Bevor man alle Hamburger formt eine Probe braten, damit man weis ob die Masse genug gewürzt ist.

Servieren Mit Kartoffelstock, Gemüse und Rahmsauce Ebenso bietet sich Pfeffersauce oder ein Kräuterjus an.

Stichworte	Fleisch, Gasthof Bären, Hack, Hauptgericht, P10
Vorbereiten	25 Min.
Braten	5 Minuten je Hamburger

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Geflügelsalat Maryland

Für 10 Portionen

Zutaten

- *2000 g Pouletgeschnetzeltes*
- *60 g Fleischgewürz*
- *100 g Curry, mild*
- *10 g Curry, scharf*
- *5 g Sambal oelek*
- *1000 g Fruchtcoktail, ohne Saft*
- *400 g Sauerrahm*
- *200 g Rahmquark*
- *600 g Mayonnaise*
- *12 Scheib. Ananas, kleingeschnitten*

Das Fleisch mit dem Fleischgewürz würzen. In einer heißen Pfanne anbraten. Mit den Curry`s stäuben. Früchte, Sauerrahm, Rahmquark und Sambal Oelek zugeben. Das Fleisch sollte fast durch gebraten sein. Auskühlen lassen. Mit der Mayonnaise anmachen und abschmecken.

Servieren Servieren mit 3 verschiedenen Salaten und Früchtegarnitur.

Bemerkung Der Fruchtcoktail aus der Dose lässt sich ganz oder teilweise durch frische Früchte ersetzen. Dabei beachten das man keine Früchte verwendet die leicht matschig werden oder stark färben. Diese sollte man für die Garnitur zurück behalten.

Stichworte	Fleisch, Geflügel, Hauptgericht, P10, Restaurant Meierhof, Salat
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Gefüllter Röstikuchen

Für 4 Personen

Zutaten

- *1000 g Kartoffeln, roh, festkochende Sorte*
- *250 g Saucisson oder Schinkenwürfel*
- *20 g Mehl*
- *250 g Lauchringe, halbiert*
- *1 Teelöffel Gewürzmischung Gemüse, ersatzweise Salz und Aromat*
- *1/2 Teelöffel Knoblauch, fein gehackt*
- *120 g Raclettekäsewürfel*
- *Salz, Aromat und Muskat*
- *Butter zum Braten*

Die Kartoffeln schälen und grob raffeln. In der Butter unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten gut anbraten. Dabei mit Salz und Aromat würzen. Den Lauch in Salzwasser kurz kochen. Die Saucisson in Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Dann schälen und würfeln. Wird Schinken verwendet muss er nicht gekocht werden. Den gut abgetropften Lauch in einer Schüssel mit Mehl bestäuben. Die Fleisch und Käsewürfel sowie das Gewürz zugeben. Alles gut vermischen. In einer Auflaufform mit ca. der Hälfte des Röstis den Boden belegen. Das Lauchgemüse darauf verteilen. Dabei von jeder Seite aus einen Zentimeter freilassen. Mit den restlichen Rösti abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca. 30 Minuten backen.

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Kartoffel, Mc Cormick, P4
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Grüne Gemüse Pfanne mit Teigwaren und Poulet

Für 10 Personen

Zutaten

- *600 g feine Nudeln*
- *400 g Spargel, grün und gerüstet*
- *600 g Gemüsefond, oder helle Bouillon*
- *300 g Erbsen, oder Kefen*
- *200 g grüne Bohnenkerne*
- *200 g Erbsen*
- *300 g Gemüsefond, oder helle Bouillon*
- *15 g Basis a la minute,*
- *ersatzweise Maizena Expreß hell o.ä.*
- *Knoblauch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Olivenöl*
- *600 g Pouletbrustfilet*
- *500 g Hühnerbouillon, oder helle Bouillon*
- *30 g Butter*

Die Nudeln in viel Salzwasser al dente Kochen und abkühlen. Die Spargeln in 1 cm Stücke schneiden und in 600 g Gemüsefond bissfest garen. 300 g Erbsen oder Kefen in 300 g Gemüsefond knackig garen. Die Bohnenkerne und die restlichen Erbsen mit dem Kochfond vom Spargel fein pürieren und aufkochen. Mit Basis a la minute abbinden und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Pouletbrüste würzen und im Hühnerfond pochieren. Abtropfen und in Scheiben schneiden, warmstellen. Die Nudeln in der Butter schwenken, erhitzen und würzen. Als Nester auf Teller anrichten. Das Gemüse mit der Sauce vermischen und in die Nudelnester verteilen. Die Pouletbrust auf den Teigwaren anrichten. Servieren.

Stichworte	Fleisch, Geflügel, Gemüse, Gourmetclub, Hauptgericht, Huhn, P10
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Gulasch

Für 25 Portionen

Zutaten

- *6 kg Rindfleisch, in 50 g Würfel geschnitten*
- *5 kg Zwiebeln, in Streifen geschnitten*
- *200 g Fettstoff*
- *200 g Paprikapulver*
- *250 g Tomatenpüree*
- *110 g Salz*
- *60 g Aromat*
- *60 g Knoblauch, gehackt*
- *20 g Mayoran*
- *15 g Kümmel*
- *12 l Wasser*
- *150 g Weissmehl*

Die Zwiebeln im Fettstoff gut Farbe nehmen lassen. Tomatenpüree und Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten. Die restlichen Gewürze zugeben und mit dem Wasser auffüllen. Aufkochen und dann das Fleisch zugeben. Das Fleisch durch leichtes köcheln garziehen lassen. Dieses dauert ca. 90 Minuten je nach Fleischqualität. Ungefähr 20 Minuten vor Ende der Garzeit das Mehl mit Wein oder Wasser anrühren und das Gulasch damit abbinden. Nun muss öfter gerührt werden, weil die Sauce jetzt zum anbrennen neigt. Das Gulasch rassig abschmecken.

Servieren Mit Semmelknödeln, Knöpfli oder Salzkartoffeln

Abwandlungen Szegediner Gulasch : 2000 g Sauerkraut dem Gulasch zugeben oder auf Sauerkraut servieren. Wiener Rahmgulasch : Mit Kalbfleisch zubereiten und die Sauce mit 500 g Rahm verfeinern.

Stichworte	Fleisch, Gasthof Bären, Hauptgericht, P25, Rind

Kochen ca. 2 Std.

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Hagu Hans Kotelett

Für 1 Person

Zutaten

- *1 Kotelett a 180 g*
- *4 St. Dörrzwetchgen, kochen mit Rotwein, Zimt, Lorbeer und Nelke*
- *4 St. Apfelringe, kochen mit Süssmost, Zitronensaft und schale*
- *1 Birne, frisch kochen mit Essig, Wasser, Zucker und Senf*
- *2 Sorten Essiggemüse*
- *150 g Lagerbier*
- *100 g Bratensauce*
- *50 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *20 g Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Das Kotelett würzen und bei mittlerer Hitze braten. In dieser Zeit die Zwiebeln in der Butter andünsten und mit Lagerbier und Bratensauce ablöschen. Sauce würzen und leicht sämig einkochen.

Servieren Servieren mit Speckbratkartoffeln und Gemüse. Dörr- und Essigfrüchte kalt separat reichen. Sauce ebenfalls separat reichen.

Stichworte	Fleisch, Gasthof Kreuz, Hauptgericht, Kotelett, P1, Schwein
Vorbereiten	15 Min.
Zubereitungszeit	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Hasenragout unter einer Nudelkruste

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Hasenfleisch, ohne Knochen*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *30 g Butter*
- *30 g Erdnußöl*
- *25 g Tomatenmark*
- *250 g Rotwein*
- *125 g Wildfond, eventuell aus der Konserve*
- *Salz und Pfeffer*
- *50 g Weißbrot, ohne Rinde*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *20 g Pinienkerne, fein gehackt*
- *40 g Olivenöl*
- *40 g Vollrahm*
- *60 g Reibkäse, z.B. Pecorino toscano*
- *5 g Thymian, frisch*
- *250 g Penne rigata, Röhrennudeln oder Makronen*
- *20 g Butter*

Das Hasenfleisch sorgfältig von Sehnen und Haut befreien. In 1 cm große Stücke schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben, durchrühren und mit dem Rotwein ablöschen. 2 bis 3 Minuten einkochen und dann Wildfond zugeben. Abgedeckt ca. 35 Minuten fertig schmoren. Das Weißbrot in wenig Wasser einweichen. In einem Mixer mit dem Knoblauch und Pinienkerne zu einer feinen Paste verarbeiten. Unter rühren das Olivenöl zugeben, Vollrahm, Käse und Thymian unterrühren. Die Nudeln al dente Kochen und abschrecken. Mit der Weißbrotmasse vermischen. In eine gebutterte Gratinform das Ragout geben. Die Nudelmasse darauf verteilen. Bei 200° C ca. 25 Minuten im Ofen überbacken.

In den letzten 10 Minuten mit der zerlassenen Butter beträufeln. Sofort servieren

Stichworte	Blaser Rezeptdienst, Fleisch, Hase, Hauptgericht, P4, Ragout
Vorbereiten	15 Min
Zubereitung	75 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Hühnerfrikassee Genfer Art

Für 10 Personen

Zutaten

- *2200 g Pouletteile, frisch*
- *400 g Zwiebelnstreifen*
- *30 g Knoblauch, fein gehackt*
- *150 g Butter*
- *300 g Weißwein*
- *200 g Bratensauce*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Rosmarin*
- *300 g Eierschwämme*
- *30 g Butter*
- *20 g Petersilie, gehackt*

Die Pouletteile in ca. 30 g stücke teilen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Die Pouletteile zugeben und mit Weißwein und Bratensauce auffüllen. Zugedeckt schmoren lassen. Dieses dauert ca. 30 bis 40 Minuten. Die Eierschwämme in der Butter andünsten. Würzen mit Salz und Pfeffer. Petersilie darüberstreuen und die Pilze beim servieren auf das Ragout geben.

Beilage Als Beilage eignen sich Knöpfli oder Spätzli in Butter geschwenkt.

Stichworte	Fleisch, Geflügel, Hauptgericht, Huhn, P10, Pierro Lusso Gastro
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	1 Stunde

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Kalbfleischtopf mit Reisnudeln

Für 4 Personen

Zutaten

- *2 Zwiebeln, mittelgroße, feingehackt*
- *4 Knoblauchzehen, feingehackt*
- *600 g Kalbsragout, in Würfel geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *100 g Olivenöl*
- *1 T. Paprika, edelsüß*
- *40 g Tomatenpüree*
- *1 Dos. Pelatitomaten, 400 g*
- *500 g Bouillon*
- *5 g Thymian, getrockneter*
- *200 g Reisförmige Teigwaren*
- *100 g Reibkäse, am besten Sbrinz*

Das Fleisch in einem Bräter gut anbraten und herausnehmen. Im Bratfond die Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Paprika und Tomatenpüree zugeben. Die Pelatitomaten und Bouillon zugeben. Das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenem Bräter bei 200 Grad Celsius zirka 70 bis 90 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch sollte schön weich sein. Nun die Teigwaren untermischen und weitere 30 Minuten garen Eventuell etwas Flüssigkeit nachgewiesen. Zwischendurch das Gericht 2 bis 3 gut durchrühren. Darauf achten daß genug Flüssigkeit vorhanden ist, damit die Teigwaren durchgaren können Am Ende der Garzeit sollte jedoch die Flüssigkeit fast aufgenommen sein. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reibkäse separat dazu servieren.

Anmerkung Da die Stärke Beilage bereits beim Fleisch vorhandenes ist empfiehlt es sich nur einem Salat und Brot zu diesem Gericht zu servieren.

Stichworte	Chuchi, Fleisch, Hauptgericht, Kalb, P4
Zubereitungszeit	2 Stunden

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Kalbsplätzli an Limonensauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *2 Limonen, schale in dünne streifen und den Saft*
- *1 Schalotte, fein gehackt*
- *25 g Butter*
- *200 g Kalbsfond, oder leichte Fleischbrühe*
- *200 g Saucenrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *8 St. Kalbsplätzli a 100 g*
- *etwas Bratbutter zum braten des Fleisches*

Die Limonenstreifen in etwas Wasser kurz blanchieren. Die Schalotten in der Butter hellgelb dünsten, mit den Kalbsfond ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen. Den Saucenrahm zugeben und solange köcheln bis die Sauce sämig ist. Die Limonenstreifen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsplätzli würzen und in der heißen Bratbutter portionenweise kurz aber kräftig braten. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.

Beilagen Hierzu eignet sich vor allem Reis und Kefen.

Stichworte	Chuchi, Fleisch, Hauptgericht, Kalb, P4
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Kaninchenragout mit Steinpilzen (Jurassienne)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *2000 g Kaninchenragout*
- *50 g Fettstoff*
- *300 g Schalotten oder Zwiebelstreifen*
- *200 g Weißwein*
- *400 g Steinpilzwürfel*
- *50 g Schalotten oder Zwiebelwürfel*
- *20 g Knoblauch, fein gehackt*
- *30 g Butter*
- *30 g Petersilie, fein gehackt*
- *300 g Bratensauce*
- *Salz und Pfeffer*

Das Fleisch würzen und bei starker Hitze anbraten. Die Schalotten zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Zugedeckt im Ofen bei180° C schmoren. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgeben wenn nötig. Die Steinpilze mit Schalotten und Knoblauch in der Butter andünsten. Würzen und Petersilie zugeben. Alles unter das Fleisch mischen wenn es 3\4 fertig ist. Bratensauce dazugeben und fertig garen. Abschmecken.

Beilage Als Beilage eignet sich Kartoffelgratin

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Kaninchen, P10, Pierro Lusso Gastro
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	70 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln

Für 4 Personen

Zutaten

- *300 g Kartoffelkugeln, aus festkochender Sorte*
- *200 g Rosenkohl*
- *200 g Kürbiskugeln*
- *150 g Champignons, ganze kleine Köpfe*
- *80 g Silberzwiebeln*
- *150 g Cherrytomaten*
- *40 g Öl, vorzugsweise Erdnußöl oder Bratbutter*
- *3 TL Curry scharf, z.B. Yoyage Thailand Curry hot*
- *150 g Bratensauce*
- *100 g saurer Halbrahm*
- *300 g Pouletbällchen, oder Brätkügeli*
- *Salz und Aromat*

Die Kartoffel und Kürbiskugeln mit einem Pariserlöffel ausstechen. Die Reste z.B. für eine Suppe verwenden. Rosenkohl und Kartoffeln jeweils in Salzwasser kurz blanchieren. Das heißt nur ganz kurz vorkochen ca. 2 bis 3 Minuten. In einer großen Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Kartoffeln darin anbraten und das restliche Gemüse außer den Tomaten zugeben. Mit dem Curry würzen und mit der Bratensauce ablöschen. Alles zugedeckt während 10 Minuten knackig dämpfen. Im restlichen Öl das Fleisch anbraten. Den Halbrahm unter die Kartoffeln mischen. Fleisch und Tomaten auf die Kartoffeln geben. Nochmals zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen Eventuell mit Salz und Aromat nachwürzen Servieren.

Stichworte	Fleisch, Hack, Hauptgericht, Kartoffel, Mc Cormick, P4
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Lammfiletschnecken mit Olivensauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 klein. Fenchelknollen, mit grün*
- *100 g grüne entsteinte Oliven*
- *15 g grüner Pfeffer, in Lake*
- *20 g Petersilie, feingehackt*
- *4 Lammfilet, Gesamtgewicht zirka 280 g*
- *1 groß. Schalotte, feingehackt*
- *Salz und Pfeffer*
- *Olivenöl zum Braten*
- *50 g Noilly Prat*
- *50 g Weißwein*
- *20 g Butter*
- *100 g Saucenrahm*

Die Fenchel rüsten, schönes grün aufbewahren In wenig Salzwasser knapp weich garen. Die Hälfte der Oliven in Streifen schneiden. Die restlichen Oliven mit den Pfefferkörnern und dem Fenchelgrün feinhacken. Die Filet auf der Arbeitsfläche auslegen und eventuell leicht klopfen. Mit der Olivenpaste bestreichen, aufrollen und feststecken. Die Schnecken würzen und auf mittlerer Flamme von jeder Seite circa vier Minuten braten, herausnehmen und warmstellen. Im Bratfond die Schalotten andünsten, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und alles auf ungefähr 2 El. einkochen lassen. Den Saucenrahm zugeben und aufkochen lassen. Olivenstreifen und etwas gehackte Petersilie zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während man die Sauce fertigkocht, sollte man den Fenchel in Butter erwärmen. Auf Teller einen Saucenspiegel geben und Fleisch sowie Gemüse dekorativ daran anrichten.

Beilage Als Beilage eignen sich Kartoffeln in diversen Varianten z.B. Thymian Kartoffeln Tip Sollte man keine Lammfilet erhalten, kann man auch Lammrückenfilet verwenden, dieses jedoch der Länge nach in drei bis vier Streifen schneiden.

Stichworte	Chuchi, Filet, Fleisch, Hauptgericht, Lamm, P4
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Lammfleischspiesse mit Tzatziki

Für 4 Personen

Zutaten

- *800 g Lammgigot, entbeint und in 50 Gramm Würfel geschnitten*
- *30 g Zitronensaft*
- *50 g Weißwein*
- *150 g Olivenöl*
- *20 g frischer Oregano*
- *8 Lorbeer Blätter*
- *250 g kleine Zwiebeln*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *1 Salatgurke*
- *500 g Natur Joghurt*
- *2 Knoblauchzehen, feingehackt*
- *20 g frischer Dill, feingehackt*
- *40 g Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfefferminze, etwas frische*

Zitronensaft, Weißwein, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade rühren. Oreganoblätter zupfen und feinhacken. Oregano und Lorbeerblätter zur Marinade gegeben. Die Fleischwürfel darin einlegen und mindestens eine Stunde am besten aber über Nacht marinieren. Daß marinierte Fleisch abwechselnd mit Zwiebeln und Lorbeerblätter auf Holzspiesse stecken. Die Salatgurke grob raspeln und salzen. In einem Sieb fünfzehn Minuten Wasser ziehen lassen. Den Joghurt mit dem Knoblauch, dem Dill und dem Olivenöl verrühren. Die Gurken auf einem Tuch trocknen und zum Joghurt geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken Die Fleischspiesse in einer heißen Pfanne von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten. Mit Tsatsiki servieren

Beilage Als Beilage eignen sich gebratene Kartoffeln und Ratatouille Gemüse.

Stichworte	Chuchi, Fleisch, Hauptgericht, Lamm, P4
Marinieren	1 Std.
Zubereitungszeit	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Luzerner Chuegelipastete

Für 4 Personen

Zutaten

- *350 g Schweinehuftfleisch, in kleine Würfel geschnitten*
- *150 g Kalbshuftfleisch, in kleine Würfel geschnitten*
- *400 g Kalbsbrät, oder fertige Brätkügeli*
- *50 g Erdnußöl*
- *100 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *30 g Weissmehl*
- *50 g Butter*
- *50 g Rosinen*
- *200 g Weißwein*
- *1 Apfel, ohne Schale fein gerieben*
- *250 g Champignons, gekocht*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *100 g Vollrahm*
- *150 g Milch*
- *100 g Bouillon*
- *30 g Mandeln, gehobelt und geröstet*

Das Fleisch im Fettstoff anbraten. Die Zwiebeln mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 10 Minuten schmoren. Den frisch geriebenen Apfel zugeben Aus dem Brät (gewürzt mit Koriander und Mayoran) kleine kugeln formen und blanchieren (gegebenenfalls fertige Brätkügeli verwenden). Aus Mehl und Butter eine Roux herstellen. Mit Milch, Rahm und Bouillon ablöschen und auffüllen. Das Fleisch aus dem Jus entfernen und diesen zur Sauce geben. Weinbeeren und etwas Kirsch zufügen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Fleisch, Brät und Champignons zur Sauce geben. Alles in Pasteli servieren. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Bemerkung Luzerner Chuegelipaste serviert man in einem selbstgemachten kleinen Pastetenhaus (Vol au vent). Nur im Notfall in fertigen Pasteten.

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Landgasthof Kreuz, P4, Schwein
Vorbereiten	20 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Marinierter Lammgigot mit Maroni (Berner Art)

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1600 g Lammgigot, ohne Bein*
- *150 g Rotwein*
- *150 g Wasser*
- *100 g Zwiebelstreifen*
- *50 g Lauchringe*
- *Wacholderbeeren*
- *Pfefferkörner*
- *200 g Speckwürfel*
- *300 g Bouillon*
- *200 g Rotwein*
- *200 g Bratensauce*
- *200 g Vollrahm*
- *400 g Maroni*
- *100 g Zucker*
- *Salz und Pfeffer*

Den Lammgigot mit Rotwein, Wasser, Zwiebeln, Lauch, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern marinieren. Abgedeckt im Kühlschrank 5 Tage durchziehen lassen. Den Speck in eine Schmorpfanne geben. Gewürzten Lammgigot darauflegen. Die aufgekochte Marinade darübergeben und alles im Ofen schmoren. Bouillon, Rotwein und Bratensauce zugeben wenn der Gigot zu 3\4 fertig ist. Das heißt nach ca. 60 Minuten Fertigschmoren und das Fleisch warmstellen. Sauce passieren und mit dem Rahm verfeinern. Abschmecken. Zucker schmelzen und mit etwas Wasser ablöschen. Maroni in diesem Fond glasieren. Sie sollten aber noch Biß haben.

Beilage Hierzu eignet sich Kartoffeln und die glasierten Maroni

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Lamm, P10, Pierro Lusso Gastro
Marinieren	5 Tage
Vorbereiten	20 Min
Fertigstellen	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Pekingente

Für 6 Personen

Zutaten

- *1 Ente, nicht zu fette (etwa 1,5-2kg)*
- *75 g Wasser, warmes*
- *80 g Honig*
- *50 g Weinessig*
- *30 g Sesamöl*
- *20 g Reiswein*

Sauce

- *75 g Hoisinsauce, ersatzweise*
- *40 g Sojasause und etwas Reiswein*
- *50 g Wasser*
- *20 g Zucker*
- *10 g Sesamöl*
- *Chilisauce, etwas oder*
- *1 Prise Pfeffer*

Beilage

- *4 St. Frühlingszwiebeln oder 1 Stange Lauch/Porree*
- *24 St. Mandarin-Pfannkuchen*

Die Ente gut waschen und 1 Min. in kochendes Salzwasser tauchen. Gut abtrocknen und dabei kräftig massieren, damit sich die Haut etwas vom Fleisch löst. Einen 50 cm langen Bindfaden um den Hals binden und unter den Flügeln durchziehen. Das Wasser mit dem Honig, dem Essig, dem Sesamöl und dem Reiswein mischen und die Ente damit einpinseln. An einem kühlen und luftigen Ort aufhängen. Nach 1 Stunde nochmals einpinseln und so über Nacht aufgehängt trocknen lassen. Die Saucezutaten in einer kleinen Pfanne mischen, aufkochen und in vier Schälchen verteilen. Die Zwiebeln in 7 cm lange Stücke schneiden, dann in eiskaltem Wasser in den Kühlschrank stellen, bis sich die eingeschnittenen Enden nach aussen rollen. Mann kann statt dessen auch Lauch in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Ente mit der Brust nach oben in eine große Bratenpfanne legen und etwa 1 Std. im Backofen braten. Umdrehen und noch einmal 30 Min. braten. Dabei öfters mit dem Honig-Essig-Sesamwasser bestreichen. Herausnehmen, die Haut vorsichtig abziehen und diese ebenso wie das Fleisch in Mundgerechte Stücke schneiden.

Mit heißen Mandarinen-Pfannkuchen den Frühlingszwiebeln und der Sauce auftragen. Jeder legt sich 1 Pfannkuchen auf den Teller, Gibt zuerst ein wenig von den Frühlingszwiebeln, dann Sauce, schließlich Entenhaut und Fleisch darauf und rollt den Pfannkuchen zusammen.

Stichworte	Ente, Fleisch, Geflügel, Hauptgericht, MG Rezeptprogramm, P6

2 Stunden

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Rahmschnitzel mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Zutaten

- *200 g Steinpilze*
- *500 g Kalbsschnitzel*
- *20 g Mehl*
- *50 g Bratbutter*
- *200 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Curry*
- *Rosmarin*

Die Steinpilze rüsten, putzen und in Stücke schneiden. Die Schnitzel würzen und mehlen. In der heißen Bratbutter anbraten. Die Pilze kurz mitbraten und beides warmstellen. Den Bratfond mit dem Rahm ablöschen. Würzen und Rosmarin zugeben und etwas einkochen. Pilze und Schnitzel zugeben und kurz erwärmen. Servieren mit Teigwaren, Knöpfli und Salat oder Gemüse.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Fleisch, Hauptgericht, P4, Pilz, Schnitzel, Schwein
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Rehpfeffer

Für 80 Portionen

Zutaten

- *25 kg Rehfleisch, in 50 g Würfel geschnitten*
- *30 St. Nägeli*
- *15 St. Lorbeer*
- *10 g Wacholderbeeren*
- *20 g Pfefferkörner*
- *10 g Rosmarin*
- *5 g Mayoran*
- *5 g Thymian*
- *120 g Salz*
- *120 g Aromat*
- *2000 g Mirepoix, aus Lauch, Rübli, Sellerie und Zwiebeln*
- *5 l Rotwein*
- *500 g Rotweinessig*
- *1000 g Zwiebeln, gehackt*
- *800 g Tomatenpüree*
- *1000 g Röstmehl*
- *2 l Rotwein*
- *10 l Bratensauce, ungebunden*
- *1750 g Blut*
- *200 g Röstmehl*
- *750 g Vollrahm*
- *70 g Maizena*

Das Fleisch mit allen Zutaten bis und mit Rotweinessig marinieren. 14 Tage ziehen lassen. Dabei vielleicht Wein nachfüllen. Denn das Fleisch sollte immer bedeckt sein. Das Fleisch abgießen und Marinade auffangen. Fleisch etappenweise sehr heiß anbraten. Die Zwiebeln anrösten und mit Tomatenpüree tomatisieren. Mit dem Röstmehl stäuben, braunem Fond und Marinade auffüllen. Aufkochen und Fleisch zugeben. 60 bis 90 Minuten leicht köcheln lassen, je nach Fleischqualität. Das Fleisch sollte aber nicht zu weich sein. Fleisch aus der Sauce nehmen, Gemüse und Gewürze aussortieren. Blut, Röstmehl, Vollrahm und Maizena verrühren. Die Sauce damit binden und dann abschmecken. Über das Fleisch geben und servieren.

Beilage Knöpfli, Rotkraut und Marroni Bemerkung Pfeffer wird immer mit einer Garnitur aus Brotcroutons, Speck- streifen, Champignons und Silberzwiebeln serviert.

Stichworte	Fleisch, Gasthof Bären, Hauptgericht, P80, Reh, Wild
Marinieren	14 Tage

Kochen 60 bis 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Rindfleisch im Sesammantel

Für 10 Personen

Zutaten

- *125 g Eiweiß*
- *50 g Maizena*
- *1200 g Rindshuft, 1. Qualität*
- *Pfeffer*
- *Ingwer*
- *Sojasauce*
- *Salz*
- *250 g Sesamsaaten*

Eiweiß und Maizena zusammen verrühren bis die zähflüssig sind. Die Rindshuft in Streifen von 1 Zentimeter dicke und 6 Zentimeter Länge schneiden. Mit Pfeffer, Ingwer, und Sojasauce für eine Stunde marinieren. Nun salzen und durch die Grundmasse ziehen. Sehr gut abstreifen und in den Sesamsaaten wenden. Bei 150 Grad in der Friseuse fritieren.

Bemerkung Statt Sesamsaaten können auch Mandeln, Kokosflocken, Gemüsewürfel verwendet werden. Fritieren kann man auf diesem Wege fast alles, wie z.B. Pouletbrust , Fisch oder auch Früchte.

Tip Beim Mohn ist zu beachten daß die Fingerabdrücke zu sehn sind, daher zum wenden immer eine Gabel oder Holzspiesse verwenden.

Anrichtevorschlag Zum obigen Rezept empfiehlt es sich eine Sweet and Sour Sauce zu servieren. Als Beilage diesbezüglich Reis in jeder Variationen.

Stichworte	Belvoirzeitung, Fleisch, Hauptgericht, P10, Rind
30 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Rindfleisch mit Austernpilzen an Avocado Sauce

Für 10 Personen

Zutaten

- *500 g Jus, Fleischsauce*
- *200 g saurer Halbrahm*
- *300 g Avocadofleisch*
- *20 g Petersilie*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *Aromat*
- *Cayennepfeffer*
- *Zitronensaft*
- *1200 g Rindshuft, in Streifen geschnitten*
- *40 g Bratbutter*
- *30 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *30 g Bratbutter*
- *300 g Austernpilze, in Stücke geschnitten*

Avocados mit Petersilie und dem sauren Halbrahm fein mixen oder pürieren. Mit dem Jus aufkochen, und den Gewürzen abschmecken. Das Fleisch würzen und in 40 g Bratbutter ansautieren. Mit der Sauce mischen und warmhalten. Die Zwiebeln in der Bratbutter andünsten und die Austernpilze zufügen. Weich dünsten und würzen. Pilze mit dem Geschnetzelten mischen oder separat servieren.

Beilage Als Beilage eignet sich Bratkartoffeln oder Knöpfli

Variation Fleisch im ganzen Braten und auf der Avocadosauce servieren. Pilze und Beilage separat reichen.

Stichworte	Fleisch, Gourmetclub, Hauptgericht, P10, Pilz, Rind
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Rindsfilet mit Mascarpone Sauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tournedos vom Rindsfilet à 150 g*
- *50 g Butterfett, ersatzweise Bratfett*
- *250 g Mascarpone*
- *100 g Limburger*
- *200 g Weintrauben, weiß und blau halbiert*
- *40 g Cognac*
- *Zitronenschale*
- *Salz*
- *Cayennepfeffer*
- *Pfeffer*

Mascarpone mit etwas Bouillon in einem Topf erhitzen. Den Limburger darin auflösen. Mit Zitronenschale, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Tournedos auf gewünschte Garstufe braten und warmhalten. Im Bratfond die Weintrauben erwärmen. Mit dem Cognac ablöschen und zum Mascarpone geben. Die fertige Sauce zum Rindsfilet servieren.

Beilage Servieren mit Rösti oder Röstikroquetten und Gemüsegarnitur.

Stichworte	Filet, Fleisch, Gasthof Bären, Hauptgericht, P4, Rind
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Rindshuftstreifen thailändische Art 7 - Spices

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Rindshuft, in fingerdicke Streifen geschnitten*
- *20 g 7-Spices Gewürz, z.B. von Mc-Cormick*
- *40 g Sesamöl, ersatzweise Erdnußöl*
- *20 g Sojasauce*
- *15 g Maizena*
- *20 g Butter*
- *50 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *300 g feine Bohnen*
- *200 g Pilze, z.B. Shiitake Austernseitlinge o.ä. in Scheiben geschnitten*
- *40 g Ketchup*
- *150 g Weißwein*
- *250 g klare Bratensauce*
- *80 g Kokosnussextrakt*
- *150 g Tomatenwürfel, ohne Kerne*
- *20 g Zitronengewürzsalz, z.B. von Mc-Cormick*

Das Rindfleisch mit 7-Spices, Sojasauce, Öl und Maizena marinieren. Abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Ketchup in der Butter andämpfen. Mit Weißwein und Bratensauce auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Kokosnussextrakt verfeinern und die Tomatenwürfel zugeben. Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne anbraten. Mit dem Zitronengewürzsalz würzen und zum Gemüse geben. Alles vorsichtig mischen und erwärmen. Abschmecken und servieren.

Beilage Hierzu eignet sich parfümierter Reis oder feine Nudeln.

Stichworte	Fleisch, Hauptgericht, Mc Cormick, P4, Rind
Marinieren	30 Min
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Schinkencrepes an Käsesauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *100 g Mehl*
- *5 g Salz*
- *100 g Milch*
- *100 Gramm Wasser*
- *2 Eier*
- *25 g Butter, flüssig*
- *300 g Rahm*
- *75 g Reibkäse, vorzugsweise Gruyere*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *15 g Schnittlauch, feingeschnitten*
- *4 Scheib. Bauernschinken, nicht zu dick geschnitten*

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Unter rühren Milch und Wasser zugeben, nacheinander die Eier und die Butter unterrühren. Den Teig kurz quellen lassen. Aus dem Teig 8 Crepes backen. Rahm und Gruyere aufkochen, unter rühren 10 Minuten leicht köcheln lassen. Würzen und Schnittlauch zugeben. Jedes Crepe mit einer halben Schinkenscheibe belegen und aufrollen. In eine Gratinform geben und Sauce darüber verteilen. Im Backofen bei 220° C ca.15 Minuten überbacken.

Bemerkung Als Beilage eignet sich am besten Salat und \ oder Knoblauchbrot

Stichworte	Chuchi, Crepe, Fleisch, Hauptgericht, Mehlspeise, P4

Backzeit 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Schweinsschnitzel an Süss-saurer Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *20 g Maizena*
- *50 g Sojasauce*
- *50 g Reiswein, oder trockner Sherry*
- *Salz*
- *Zucker*
- *Pfeffer*
- *8 Schweineschnitzel a 80 g*
- *20 g Erdnußöl*
- *50 g Ananassaft*
- *50 g Hühnerbouillon*
- *15 g Maizena*
- *20 g Ketchup*
- *10 g Weissweinessig*
- *100 g Peperoniwürfel, rot und gelb*
- *5 g Ingwer, fein gehackt*
- *1 Frühlingszwiebel, mit dem Grün fein gehackt*
- *30 g Erdnußöl*
- *Salz*

Maizena, Hühnerbouillon den Reiswein, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die Schnitzel mit der Marinade bestreichen. Mindestens dreißig Minuten marinieren. Ananassaft, Bouillon, Maizena, Ketchup und Essig verrühren. Die Frühlingszwiebel in dem heißen Öl goldgelb dünsten. Ingwer und Peperoniwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit der vorbereiteten Sauce ablöschen, nur solange köcheln bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel trocken tupfen und im heißen Öl braten. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.

Beilage

Als Beilage eignet sich Reis oder auch nur ein Salat und Stangenbrot.

Stichworte	Chuchi, Fleisch, Hauptgericht, P4, Schnitzel, Schwein
10 Minuten	Marinieren 30 Min.

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Serbischer Bohneneintopf

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1500 g Hackfleisch*
- *1500 g Zwiebeln, gehackt*
- *1500 g Peperoni, in Streifen geschnitten*
- *1000 g Weisse oder Indianerbohnen, kalt abgespült*
- *250 g Schinkenwürfel*
- *500 g Chilliketchup*
- *3 l Bouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*
- *Tabasco*

Schinkenwürfel anbraten, Zwiebeln und Peperonistreifen darin andünsten. Das Hackfleisch anbraten und zu den Schinkenwürfel geben. Mit der Bouillon auffüllen. Chilliketchup, Bohnen und Gewürze zugeben. Für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Rassig abschmecken und servieren.

Bemerkung Man kann auch noch Kartoffelwürfel mitkochen, damit wird der Sättigungsgrad erhöht. Im Original wird dieses Gericht mit warmen Knoblauchbrot serviert. Aber ebenso kann man auch einen Salat dazu reichen.

Stichworte	Bohne, Eintopf, Fleisch, Hack, Hauptgericht, Hotel Höxberg, P15, Rind
Vorbereiten	15 Min.
Kochen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Überbackene Schinkeneier

Für 4 Personen

Zutaten

- *6 Eier, hartgekocht*
- *80 g Sauermilch, oder saurer Halbrahm*
- *80 g Schinken, in feine Würfel geschnitten*
- *10 g Schnittlauch, feingeschnitten*
- *10 g Petersilie, feingehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Zitrone, wenig Saft und wenig Schale von*
- *1 Schalotte, feingehackt*
- *20 g Butter*
- *100 g Gemüsebouillon*
- *100 g Vollrahm*
- *25 g Tomatenpüree*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Cognac*
- *100 g Reibkäse, am besten Sbrinz*

Die Eier schälen und der Länge nach halbieren, das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Eierhälften in eine Gratinform geben Die Eigelb mit der Sauermilch oder dem Sauerrahm verrühren. Schinken und Kräuter zu der Eigelbmasse geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und schale abschmecken. Alles in die Eier füllen. Die Schalotten in Butter hellgelb dünsten und mit der Bouillon ablöschen. Dieses fast vollständig ein kochen lassen. Den Rahm und das Tomatenpüree zugeben. Nochmals einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Über die Eier verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen. Auf der untersten Schiene im Backofen bei 220°C 15 bis 20 Minuten überbacken.

Anrichtevorschlag Servieren mit Kartoffelbeilage oder diversen Salaten.

Stichworte	Chuchi, Ei, Fleisch, Hauptgericht, P4, Schinken
20 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Wildschweingulasch Szegediner Art

Für 5 Portionen

Zutaten

- *1000 g Wildschweinschulter, ohne Knochen*
- *250 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *100 g grüner Speck, in feine Streifen geschnitten*
- *30 g Pflanzenöl*
- *50 g Paprikapulver, edelsüss*
- *500 g Wildfond, eventuell aus der Konserve*
- *400 g Sauerkraut*
- *10 g Kümmel*
- *50 g Tomatenmark*
- *100 g saure Sahne*
- *15 g Petersilie, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien. In Würfel von ca. 40 g schneiden Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Speck darin anbraten, das Fleisch zugeben und unter rühren kräftig anbraten. Das Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten. Die Hälfte des Wildfonds zugeben und den Bratensatz loskochen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerkraut und Kümmel zugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Den restlichen Wildfond auffüllen. Tomatenmark zugeben, Salzen und Pfeffern. Zugedeckt fertiggaren. Dieses dauert ca. nochmals 40 bis 45 Minuten Darauf achten das immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Eventuell etwas Fond oder Wasser nachgießen. Abschmecken und vor dem servieren Sauerrahm und Petersilie zugeben.

Beilage Hierzu eignen sich Knödel, Nudeln, Reis oder Kartoffeln

Stichworte	Blaser Rezeptdienst, Fleisch, Haarwild, Hauptgericht, P5, Schwein, Wild
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	70 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Fleisch

Zitronenhuhn mit Rahmspinat

Für 4 Personen

Zutaten

- *4 Pouletschenkel*
- *4 Frühlingszwiebeln, feine Scheiben geschnitten*
- *1 Zitrone, unbehandelt in feine Scheiben geschnitten*
- *600 g Spinat, aufgetaut*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *40 g Butter*
- *1 Becher Saucenrahm, a 180 g*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*

Die Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln und Zitronen in eine Schüssel geben. Die Pouletschenkel darauf legen und mit den restlichen Zitronen und Frühlingszwiebeln bedecken. Schüssel mit einer Folie verschließen und alles mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Am besten ist jedoch eine Marinade über Nacht. Die Pouletschenkel in einer heißen Pfanne gut anbraten. Im Ofen bei 150° C dann ca. 15 bis 20 Minuten garen. Zitronenscheiben und Frühlingszwiebeln zugeben und 5 Minuten mitgaren. Während dieser Zeit den Knoblauch in der Butter andünsten. Den Spinat zugeben und würzen. Saucenrahm zufügen und alles etwas einkochen lassen. Die Pouletschenkel mit Zitronen und Frühlingszwiebeln auf dem Rahmspinat servieren.

Bemerkung Als Sättigungsbeilage bietet sich Salzkartoffeln oder Nudeln an.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Fleisch, Geflügel, Hauptgericht, Huhn, P4
	30 Minuten
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Brandteigkrapfen auf Dreierlei Art

Für 10 Personen

Zutaten

- *250 g Milch*
- *75 g Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *150 g Weißmehl*
- *150 g Käsebrunoise*
- *150 g Gemüsebrunoise*
- *150 g Schinkenwürfel*

Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen. Das Mehl zugeben und alles abrühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst. Leicht abkühlen lassen. Das Vollei nach und nach unterrühren. Die Masse in drei Teile teilen und unter jede eine Sorte Brunoise geben. Mit Tee oder Suppenlöffeln abstechen und in der Friteuse backen. Die Temperaturen sollte am Beginn 150 Grad steigend zum Ende auf 175 Grad sein.

Bemerkung Die Krapfen sind fertig wenn Sie aufplatzen und federleicht sind. Denn erst dann sind sie durchgebacken. Den Käse in Würfel schneiden damit er nicht in der Friteuse schmilzt.

Anrichtevorschlag Die Krapfen mit verschiedenen Salaten der Saison servieren. In kleinen Portionen ist dieses Gericht auch eine Vorspeise Die Krapfen mit einer Gurkenscheibe unterlegen damit sie nicht in der Salatsauce weich werden..

Stichworte	Belvoirzeitung, Hauptgericht, Teigwaren
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Calzone Paysanne

Für 10 Personen

Zutaten

- *750 g Pizza oder Halbblätterteig*
- *150 g Rohschinken*
- *600 g Lauch, blättrig geschnitten und blanchiert*
- *50 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *30 g Bratbutter*
- *200 g Bouillon*
- *Saucenbinder a la minute*
- *450 g Saucisson, gekocht und in Scheiben geschnitten*
- *150 g Reibkäse, vorzugsweise Greyerzer*
- *1 Ei*

Den Teig in 10 Stücke teilen und rund auswallen. Die Zwiebeln und den Lauch in der Bratbutter anziehen. Mit der Bouillon auffüllen und mit Saucenbinder abbinden. Würzen mit Salz, Pfeffer und Aromat Den Rohschinken so auf die Teigstücke legen das ein Rand von 1 cm bleibt. Das Lauchgemüse darauf dressieren so das eine Hälfte frei bleibt. Die Saucisson auf das Lauchgemüse geben. Käse darüber verteilen. Den Teigrand mit Ei bestreichen und zuklappen. Die Calzone mit Ei bestreichen und bei 200° C 15 bis 20 Minuten backen. Heiß servieren.

Abwandlung Man kann zusätzlich die Calzone mit Käse bestreuen vor dem backen.

Stichworte	Gourmetclub, Hauptgericht, Teigwaren

Backen 10 bis 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Griechischer Nudelgratin

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g breite Nudeln, wenn möglich 18 mm*
- *400 g Auberginen, in Würfel geschnitten*
- *300 g Rindfleisch, gehackt*
- *50 g Öl*
- *2 Knoblauchzehen, gehackt*
- *100 g Zwiebeln, gehackt*
- *200 g Rotwein*
- *100 g Tomatenpüree*
- *200 g Mozarella, in Scheiben*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Oregano*

Die Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen. In dieser Zeit das Rindfleisch mit den Zwiebeln und Knoblauch im Öl scharf anbraten. Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und Oregano zugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Auberginenwürfel zugeben und nochmals kurz kochen lassen. Die Sauce rassig abschmecken. Nudeln und Fleisch-Gemüse Mischung lagenweise in eine gebutterte hitzebeständige Form einfüllen. Mit dem Mozarella belegen und im Ofen bei 200° C für ungefähr 10 Minuten überbacken. Das Gratin sollte von oben eine schöne braune Farbe haben.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Gratin, Hauptgericht, Nudel, Teigwaren

Überbacken 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Hausmachernudeln mit Scampi

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g breite Nudeln, al dente gekocht*
- *50 g Butter*
- *600 g Scampi, ohne Schale*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *200 g Weißwein*
- *200 g Halbrahm*
- *3 Eigelb*
- *Safran*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *frischer Dill*

Die Zwiebeln in der Butter andünsten, mit dem Weißwein ablöschen. In diesem Fond die Scampi pochieren, nicht Kochen. Die Garzeit hängt von der Größe der Scampi ab. Nach dem Garziehen herausnehmen und warmstellen. Den Fond leicht einkochen, dabei etwas Safran zugeben. Halbrahm und Eigelbe gut miteinander verrühren. Die Sauce damit Legieren, sie darf nun nicht mehr kochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Dillspitzen. Die Sauce mit den warmen Nudeln vermischen und auf Teller anrichten. Mit den Scampi`s ringförmig umlegen. Garnieren mit frischem Dillstrauss und servieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Meeresfrucht, Nudel, Scampi, Teigwaren
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Holzfäller Hörnli

Für 10 Personen

Zutaten

- *1000 g Hörnli, mittel*
- *300 g gekochter Schinken, gewürfelt*
- *200 g Speckwürfel*
- *100 g Zwiebeln, gehackt*
- *2 Knoblauchzehen, gehackt*
- *50 g Butter*
- *200 g Halbrahm*
- *100 g Reibkäse, wenn möglich Sbrinz*
- *10 g Basilikumblätter, fein geschnitten*
- *20 g Petersilie, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die Hörnli in viel Salzwasser al dente kochen. In dieser Zeit Zwiebeln, Knoblauch, Schinken und Speck in der Butter andünsten. Den Rahm zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Basilikum und die Petersilie zugeben. Die Sauce mit den Hörnli vermischen und auf Teller anrichten. Mit dem Reibkäse bestreuen und servieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Hörnli, Nudel, Teigwaren
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Lauchgemüse mit Bratwurstbrät

Für 4 Personen

Zutaten

- *450 g Bratwurstbrät, wenn möglich grob*
- *20 g Öl*
- *600 g Lauch, feingeschnitten*
- *150 g Vollrahm*
- *50 g Pizza oder Pasta Gewürz,*
- *z.B. Mc Cormick Voyage Italia Pasta und Pizza*
- *Muskat frisch gerieben*
- *280 g Spiralenhörnli, al Dente gekocht*
- *50 Gramm Parmesan*

Das Bratwurstbrät im Öl kurz anbraten. Den gewaschen Lauch dazu geben, mit dem Pasta & Pizzagewürz würzen. Zugedeckt 6 Minuten dämpfen. Rahm zugeben und mit Muskat würzen. Zugedeckt weitere 6 Minuten garen. Die Hörnli unter das Lachgemüse mischen. Auf Teller anrichten, mit dem Parmesan bestreuen und servieren.

Stichworte	Hauptgericht, Mc Cormick, Teigwaren
Zubereitungszeit	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Penne orientalisch mit Pouletbrust

Für 4 Personen

Zutaten

- *450 g Pouletbrust*
- *20 g scharfer Curry*
- *z.B. Mc Cormick Voyage Thailand Curry Hot*
- *20 g Sojasauce*
- *100 g Ananassaft*
- *200 g Hühnerbouillon*
- *150 g Ananaswürfel*
- *100 g Apfelwürfel*
- *250 g Chinakohlstreifen*
- *20 g Kokosspäne*
- *180 g Saurer Halbrahm*
- *350 g Penne, gekocht*

Das Fleisch in gleich große Stücke schneiden und mit dem Curry und der Sojasauce marinieren. 10 Minuten lassen Das Fleisch in einer heißen Pfanne anbraten, herausnehmen, und warmstellen. Den Bratfond mit Ananassaft und Bouillon ablöschen. Früchtewürfel, Chinakohl und Kokosraspel zugeben. Alles circa fünf Minuten einkochen. Den sauren Halbrahm zugeben, salzen und scharf abschmecken. Das Fleisch zugeben und alles mit den heißen Penne mischen. Sofort servieren.

Stichworte	Geflügel, Hauptgericht, Huhn, Mc Cormick, Nudel, Penne, Teigwaren
15 Minuten	Marinieren 10 Min.

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Schnittlauch Spaghetti

Für 4 Personen

Zutaten

- *300 g Spaghetti, al Dente gekocht*
- *100 g Schnittlauch*
- *100 g Butter, leicht gesalzen*
- *100 g Parmesan, frisch gerieben*
- *schwarzer Pfeffer aus der Mühle*

Die Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen. Die ganzen Schnittlauchhalme zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem heißen Spaghetti mischen. Auf Teller anrichten, mit reichlich Pfeffer aus der Mühle und Parmesan bestreuen.

Beilage Hierzu empfiehlt sich Salat nach eigener Wahl und frisches Brot.

Stichworte	Chuchi, Hauptgericht, Nudel, Spaghetti, Teigwaren
Zubereitungszeit	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Spaghetti Veneziana

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Spaghetti, al dente gekocht*
- *700 g Hühnerleber, geschnetzelt*
- *50 g Öl*
- *300 g Bratensauce*
- *100 g Weißwein*
- *100 g Halbrahm*
- *30 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die Geflügelleber im heißen Öl anbraten und warmstellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen. Bratensauce und Halbrahm zufügen und die Sauce aufkochen. Geflügelleber und Schnittlauch in die Sauce geben. Die warmen Spaghetti auf Teller oder Platte anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit frischem Schnittlauch garnieren und servieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Nudel, Spaghetti, Teigwaren
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Spaghettini mit Kräutersenf-Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *2 St. Knoblauch, fein gehackt*
- *1 Zwiebel, fein gehackt*
- *50 g Butter*
- *100 g Tomatenpüree*
- *50 g Kräutersenf, z.B. von Mc Cormick*
- *150 g geriebener Mozarella*
- *150 g Vollrahm*
- *30 g Spaghettigewürz, z.B. La Cuisine Spaghetti von Mc Cormick*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *400 g Spaghettini, al Dente gekocht*
- *200 g Frischkäse mit Kräutern*
- *100 g Paniermehl, geröstet*

Knoblauch und Zwiebeln in Butter andünsten. Tomatenpüree ,Senf, Rahm und Spaghettigewürz zugeben. Auf kleinem Feuer drei Minuten einkochen. Den Mozarella zugeben und mit Salz und Pfeffer abschneiden. Die warmen Spaghetti mit dem Frischkäse vermengen. Auf Teller geben und Sauce darauf verteilen. Mit geröstetem Paniermehl bestreuen. Sofort servieren

Stichworte	Hauptgericht, Mc Cormick, Nudel, Spaghetti, Teigwaren
Zubereitungszeit	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Spargel Maccheroni

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg grüne Spargel, gerüstet und bissfest gekocht*
- *100 g Rohschinken, fein geschnitten*
- *1 Schalotte, fein geschnitten*
- *25 g Butter*
- *200 g Vollrahm*
- *1 Vollei*
- *10 g Petersilie, fein gehackt*
- *50 g Parmesan*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *350 g Maccheroni, al Dente gekocht*
- *4 Eigelb, jeweils in einer halben Eischale*

Die gekochten Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Den Rohschinken in feine Streifen schneiden. Die Schalotte in der Butter hellgelb dünsten. Den Rohschinken beifügen und glasig dünsten. Den Rahm mit dem Vollei verrühren. Die Rohschinken - Zwiebelmischung zugeben. Petersilie und Käse ebenfalls zugeben. Die Maccheroni erwärmen mit der Sauce vermischen und den Spargel hinzufügen. Unter vorsichtigen wenden nochmals erwärmen. Auf Teller einrichten, in die Mitte jemals ein Eigelb mit Schale setzen. Sofort servieren

Beilage Mit Salaten nach Wahl servieren

Stichworte	Chuchi, Hauptgericht, Maccheroni, Nudel, Spargel, Teigwaren
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Spinatnudeln mit Zanderklösschen

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g Spinatnudeln, wenn möglich breit*
- *600 g Zanderfilet*
- *200 g Halbrahm*
- *5 Eiweiss*
- *150 g Rübli, in feine Würfel geschnitten*
- *Salz und Pfeffer*

Safransauce

- *100 g Halbrahm*
- *3 Eigelb*
- *Safran*

Die Zanderfilet mit dem Eiweiss fein Cuttern oder Mixen. Rahm und Rübliwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Kaffeelöffel kleine Klösschen abstechen und in Salzwasser pochieren aber nicht kochen lassen. Die Zanderklösschen warmstellen. Die Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen. Den Pochierfond auf 2 bis 3 deziliter einkochen. Dabei etwas Safran zufügen. Rahm und Eigelb gut verrühren. Die Sauce damit legieren, sie darf nun nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln und Zanderklösschen auf einer Platte oder Teller anrichten. Mit der Sauce nappieren und sofort servieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Fisch, Hauptgericht, Nudel, Teigwaren, Zander
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Teigwaren

Tagliatelle al Salmone

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Nudeln, al Dente gekocht*
- *20 g Bratbutter*
- *20 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *200 g Weißwein*
- *50 g Reibkäse, wenn möglich Sbrinz*
- *500 g Vollrahm*
- *200 g Rauchlachsabschnitte, oder Brötlilachs*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*

Die Schalotten in der Butter andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Den Rahm und Käse zugeben und Sauce sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die heißen Nudeln in die Sauce geben und vorsichtig den Lachs darunterziehen.

Bemerkung Dieses Gericht eignet sich auch als warme Vorspeise. Dann wird die Hälfte des Rezeptes gerechnet. Beim Anrichten mit frischem Dill und Schnittlauch bestreuen.

Stichworte	Dyhrberg Rezeptd., Hauptgericht, Nudel, Tagliatelle, Teigwaren
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Basilikum Spaghetti

Für 10 Personen

Zutaten

- *1000 g Vollkorn Spaghetti*
- *50 g Olivenöl*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *60 g frische Basilikumblätter, fein geschnitten*
- *50 g Petersilie, fein gehackt*
- *200 g Gemüsebouillon*
- *100 g Pinienkerne, ohne Fett geröstet*
- *150 g Parmesan*

Die Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen. In dieser Zeit den Knoblauch in der Butter anschwitzen, nicht bräunen. Basilikum, Petersilie und Gemüsebouillon hinzufügen. Bei kleiner Hitze ziehen lassen bis die Spaghetti gar sind. Die Sauce mit den gut abgetropften Spaghetti, Pinienkernen und Parmesan mischen. Sofort servieren.

Beilage Diverse Saisonsalate mit rassigem Dressing.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Nudel, Spaghetti, Vegetarisch
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Crabmeat Kartoffel Gratin

Für 10 Personen

Zutaten

- *2000 g Kartoffeln, geschält*
- *1000 g Milch*
- *400 g Vollrahm*
- *20 g Pommery Senf*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *250 g Essiggurken, in Streifen geschnitten*
- *15 g Sardellen, fein gehackt*
- *700 g Crabmeat oder Surimi*
- *30 g Butter*
- *100 g Kräuterfrischkäse*
- *100 g helles Paniermehl*

Die Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben und 1\3 davon unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Milch und Rahm aufkochen, die Kartoffeln zugeben und mit Senf , Pfeffer und Muskat würzen. Fertig garen dabei des öfteren vorsichtig rühren. Das Crabmeat zerpflücken oder das Surimi in Scheiben schneiden. Mit den Essiggurken und Sardellen vorsichtig unter das Gratin geben. Alles in eine Gratinform geben. Den Kräuterfrischkäse mit dem Paniermehl vermischen und auf dem Gratin verteilen. Im Ofen oder unter dem Grill überbacken. Servieren als Beilage oder als eigenständiges Hauptgericht.

Bemerkung Die Masse kann auch auf einem Geriebenen Teig aus Ruchmehl als Quiche gebacken werden.

Stichworte	Gourmetclub, Gratin, Hauptgericht, Kartoffel, Vegetarisch
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Crepesröllchen auf Salat

Für 4 Personen

Zutaten

- *50 g Mehl*
- *100 g Milch*
- *1 Ei*
- *15 g Butter, flüssig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *100 g Sbrinz*
- *75 g Vollrahm*
- *2 EL gehackte Kräuter,*
- *z.B. Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Basilikum*
- *Schale einer halben Zitrone*
- *1 Kopf Frisee oder Endiviensalat, gerüstet und gewaschen*
- *30 g Weissweinessig*
- *15 g Balsamicoessig*
- *75 g Olivenöl*
- *Salz und Pfeffer*

Das Mehl mit dem Salz mischen, unter rühren die Milch zugeben. Das Ei und Butter unterrühren. Den Teig kurz quellen lassen. Aus dem Teig 4 Crepes backen. Den Käse mit dem Rahm, Kräutern und Zitronenschale mischen. Die Crepes damit bestreichen und aufrollen. Schräg in dünne Scheiben schneiden Alle Zutaten für Salatsauce verrühren und abschmecken. Den Salat auf Teller einrichten und mit der Sauce nappieren. Die Crepesröllchen darauf verteilen und alles servieren

Bemerkung Es lässt sich auch jeder andere Salat verwenden. Jedoch erreicht man mit Friséesalat das dekorativste Ergebnis. Als Beilage bietet sich warmes Knoblauchbrot an.

Stichworte	Chuchi, Crepe, Hauptgericht, Vegetarisch
Zubereitungszeit	25 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Crespelle alla Fiorentina

Für 4 Personen

Zutaten

- *100 g Ruchmehl*
- *40 g Vollkornmehl*
- *3 Eier*
- *300 g Milch*
- *40 g Butter, flüssig aber nicht heiß*
- *Salz, Pfeffer und Bratbutter zum ausbraten*
- *300 g Spinat, tiefgekühlte oder frische und blanchierte Ware*
- *250 g Doppelrahmfrischkäse*
- *40 g Butter*
- *30 g Weissmehl*
- *300 g Milch*
- *100 g Rahm, geschlagen*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*

Ruchmehl, Vollkornmehl, Eier, Milch und Butter zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen . 30 Minuten ruhen lassen. Spinat grob hacken und mit dem Frischkäse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig dünne Crepes backen. Füllung auf die Crepes streichen und einrollen. Aus Butter und Mehl eine Roux machen. Die Milch zugeben, aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei des öfteren rühren. Würzen und den Rahm zugeben. Die gefüllten Teigrollen in 3 cm dicke Scheiben schneiden In eine gebutterte Gratinform geben. Mit der Sauce nappieren und im Ofen bei 200° C ca. 20 Minuten überbacken.

Servieren Mit Salaten der Saison oder einfach mit frischem Brot.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Hauptgericht, Vegetarisch
Teig ruhen	30 Min
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Farfalle Fiorentina

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g Krawättli Teigwaren*
- *800 g Blattspinat*
- *150 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *50 g Butter*
- *100 g Reibkäse, wenn möglich Gruyere*
- *100 g Halbrahm*
- *400 g Sauce Bechamel*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die Krawättli in viel Salzwasser al dente kochen. In der Butter die Zwiebeln andünsten, den Spinat hinzugeben mit Salz und Pfeffer würzen und mitdünsten. Die Krawättli mit Blattspinat, Sauce Bechamel und Halbrahm vermischen. In eine Gratinform einfüllen, mit dem Reibkäse bestreuen und im Ofen bei 200° C ca. 10 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Bemerkung Sauce Bechamel wird auf folgende Art hergestellt. Aus 50 g Butter und 60 g Mehl eine Roux herstellen. Mit einem l Milch auffüllen und ca. 10 Minuten auskochen. Dabei des öfteren umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Die fertige Sauce durch ein Sieb passieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Farfalle, Hauptgericht, Nudel, Vegetarisch

Überbacken 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Gefüllte Auberginen

Für 4 Personen

Zutaten

- *4 Auberginen, mittlere*
- *Olivenöl zum Braten*
- *4 groß. Schalotten, in feine Scheiben geschnitten*
- *500 g Tomaten, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten*
- *10 g Petersilie, feingehackt*
- *5 g Thymianblätter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *8 Eier*

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Die Schnittfläche leicht kreuzweise einritzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Auberginen mit der Schnittfläche zuerst in die Pfanne geben. Während 10 bis 12 Minuten weiche braten, dabei 1 bis 2 wenden. So alle Auberginen zubereiten. In eine Gratinform geben und die Auberginen aushöhlen. Dabei sollte ein Rand von einem Zentimeter verbleiben. Die Schalotten in Olivenöl hellbraun dünsten. Auberginenfleisch und Tomaten zufügen. Alles kurz mit dünsten, mit Thymian, Salz und Pfeffer pikant würzen. Die Masse in die Auberginen zurückfüllen. Dabei in der Mitte eine Vertiefung lassen. In die Vertiefung jeweils ein Ei aufschlagen. Die Auberginen bei 200 Grad zirka 15 Minuten backen. Sofort servieren

Beilage Als Beilage empfiehlt sich Knoblauchbrot und Salat.

Stichworte	Chuchi, Gemüse, Hauptgericht, Vegetarisch

Backzeit 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Gemüseröllchen an Safransauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Chinakohl*
- *200 g Rübli*
- *100 g Sellerie*
- *120 g Lauch*
- *1 Zwiebel, fein gehackt*
- *20 g Butter*
- *20 g Petersilie, fein gehackt*
- *20 g Estragon, fein gehackt*
- *2 Eigelb*
- *10 g Maizena*
- *200 g Vollrahm*
- *Safran*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Gemüsebouillon*

Den Chinakohl rüsten und waschen. Die großen Blätter in Salzwasser blanchieren bis sie sich gut rollen lassen. Das restliche Gemüse rüsten und kleinschneiden. Mit den Resten des Chinakohl und der Zwiebel in der Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie und Estragon zugeben. Auf kleinem Feuer gut durchdünsten. Mit den verquirlten Eigelben binden. Die Füllung auf die Chinakohlblätter verteilen. Diese einrollen und zubinden. Eine Gratinform ca. 2 cm hoch mit Gemüsebouillon füllen. Die Gemüsewickel hineinlegen und im Ofen bei 220° C ca. 20 Minuten pochieren. Gemüsewickel herausnehmen und warmstellen. Das Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren. 200 g des Gemüsefonds damit abbinden. Rahm, Safran und Gewürze zugeben. Etwas einkochen lassen. Abschmecken und zu den Gemüseröllchen servieren.

Beilage Als Beilage bietet sich Reis in verschiedenen Variationen und ein Salat der Saison an.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Gemüse, Hauptgericht, Vegetarisch
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	25 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Herbstgemüsetopf

Für 4 Personen

Zutaten

- *1 Beutel getrocknete Totentrompeten*
- *500 g Schwarzwurzeln, frisch*
- *20 g Zitronensaft*
- *800 g Kartoffeln*
- *40 g Butter*
- *200 g Milch*
- *200 g Vollrahm*
- *Salz und Pfeffer*

Die Totentrompeten in lauwarmen Wasser 15 Minuten einweichen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. In 4 cm lange stücke schneiden und in Zitronenwasser legen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Pilze in der Butter andünsten. Schwarzwurzeln und Kartoffeln zugeben. Mit der Milch ablöschen und aufkochen. Den Rahm und die Gewürze zugeben und alles abgedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten weich schmoren. Abschmecken und servieren.

Bemerkung Anstelle von Kartoffeln kann auch Topinambur verwendet werden.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Gemüse, Hauptgericht, Vegetarisch
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Hörnliauflauf mit Gorgonzola

Für 10 Personen

Zutaten

- *1000 g Vollkorn Hörnli*
- *150 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *100 Portwein*
- *400 g Milch*
- *200 g Gemüsebouillon*
- *300 g Gorgonzola, gewürfelt*
- *25 g Senf*
- *15 g Maizena*
- *20 g Petersilie, fein gehackt*

Die Hörnli in viel Salzwasser al dente kochen. Die Zwiebeln im Portwein dünsten, Milch und Bouillon zufügen. Aufkochen lassen und den Gorgonzola zugeben. Unter rühren langsam schmelzen. Maizena mit etwas Wasser anrühren und Käsesauce damit binden. Den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten unter öfterem rühren leicht köcheln lassen. Die Käsesauce mit der Petersilie und den Hörnli vermischen. In eine gebutterte Gratinform geben, mit Paniermehl bestreuen. Im Ofen bei 220° C ca. 20 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Tip Dieses Gericht lässt sich sehr gut vorbereiten, so das man es nur noch überbacken muss. Als Beilage reicht man Salate und \ oder Kompottfrüchte.

Stichworte	Auflauf, Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Hörnli, Nudel, Vegetarisch
Überbacken ca. 20 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Käseomeletten mit Mais Gemüse Füllung

Für 4 Personen

Zutaten

- *125 g Mehl*
- *5 g Salz*
- *250 g Milch*
- *5 Eier*
- *15 g Butter, flüssig*
- *75 g Reibkäse, am besten Gruyere*
- *1 Peperoni, rote, in feine Würfel geschnitten*
- *2 Rübli, in feine Würfel geschnitten*
- *100 g Stangensellerie, in feine Würfel geschnitten*
- *1 klein. Zwiebel, feingehackt*
- *30 g Butter*
- *50 Gramm Noilly Prat, ersatzweise Weißwein*
- *1 Dos. Maiskörner, abgetropft ca. 285 g*
- *75 g Reibkäse, am besten Gruyere*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Butter zum Backen der Omeletten*

Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen die Milch langsam dazu rühren Nach und nach die Eier, Butter und Käse zu geben. Teig kurz ruhen lassen. In der Butter die Zwiebeln und Gemüsewürfel andünsten. Mit Noilly Prat oder dem Weißwein ablöschen. Die Maiskörner beifügen und das Gemüse knackig garen. In einer kleinen Pfanne den Rahm mit dem Reibkäse aufkochen. Leicht sämig einkochen. Die Sauce mit dem Gemüse mischen und abschmecken. Aus dem Teig 8 Omeletten backen, und warmhalten. Auf die untere Hälfte etwas Gemüse Mischung geben und das Omelett zuklappen. Auf Teller anrichten und servieren.

Bemerkung Als Beilage empfiehlt sich Salat und Stangen Weißbrot

Stichworte	Chuchi, Ei, Hauptgericht, Omelette, Vegetarisch
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Kartoffel-Kürbiswähe

Teig

- *200 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen*
- *50 g Butter; kalt*
- *50 g Magerquark*
- *1 Ei*
- *1 Prise Salz*

Belag

- *1 klein. Zwiebel; fein gehackt*
- *1 EL Maiskeimöl*
- *300 g Kartoffeln, gekochte, vom Vortag*
- *300 g Kürbisfleisch*
- *1 TL Gemüsebouillonpulver*
- *1 TL Ingwer; gemahlen*
- *1 TL Koriander; gemahlen*
- *Pfeffer*

Guß

- *100 ml Rahm*
- *1 Ei*
- *50 g Greyerzer Käse; gerieben*
- *Pfeffer*

Die Zutaten für den Teig rasch zu einem Teig zusammenkneten, während 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel im Öl dünsten; den in kleine Würfel geschnittenen Kürbis zugeben und mitdünsten, eventuell etwas Wasser zugeben. Mit Gemüsebouillonpulver, Ingwer, Koriander und Pfeffer würzen. Die Kürbiswürfeln sollten noch Biss haben und es sollte keine Kochflüssigkeit mehr übrigbleiben. Den Teig auswallen, ein gefettetes Backblech damit belegen, mit einer Gabel gut einstechen. Die Kartoffeln grob raffeln und mit dem Kürbisgemüse vermischen. Die Masse auf dem Teigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 oC während 10 Minuten backen. Rahm, Ei und Käse verrühren, würzen, über die Wähe geben und weitere 25 Minuten backen, bis die Wähe leicht gebräunt ist.

Stichworte	Hauptgericht, Kartoffel, Pikant, Vegetarisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Kartoffeln mit Gerstensauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *70 g Gerste, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht*
- *3 Eier, hart gekocht und grob gehackt*
- *120 g Zucchini, in Würfel geschnitten*
- *20 g Petersilie, fein gehackt*
- *1 Zwiebel, fein gehackt*
- *20 g Zitronensaft*
- *200 g Halbrahm*
- *100 g Milch*
- *20 g Kapern*
- *20 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *1000 g Kartoffeln*
- *Salz und Pfeffer*

Die eingeweichte Gerste weichkochen. Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Eier, Gerste, Zucchini, Petersilie, Zwiebeln, Kapern , Zitronensaft mit Halbrahm und Milch vermischen. Pikant abschmecken. Die Kartoffeln rüsten und mit der Sauce anrichten. Vor dem servieren mit Schnittlauch und Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Hauptgericht, Vegetarisch
Einweichen	über Nacht
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Kohl nach Thailändischer Art

Für 4 Personen

Zutaten

- *400 g Chinakohl, in feine Streifen geschnitten*
- *400 g Grünkohl, in feine Streifen geschnitten*
- *40 g Erdnußöl*
- *100 g Schalotten oder Zwiebeln, fein geschnitten*
- *5 g Koriander, zerdrückt*
- *20 g Ingwer, frisch und fein geschnitten*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*
- *2 rote Chillis, fein gehackt*
- *1/2 Limette, Saft und Schale*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *300 g Kokosmilch*
- *50 g Kokosraspel*
- *250 g Tofu, in 5 mm dicke Dreiecke geschnitten*
- *50 g Sojasauce*
- *15 g Sesamöl*

Den Tofu mit Sojasauce und Sesamöl ca. 15 Minuten marinieren. Die Zwiebeln im Erdnußöl andünsten. Dazu eignet sich am besten ein Wok oder eine große Bratpfanne. Koriander, Ingwer, Knoblauch, Chillies, Limettenschale und Saft zugeben. Ca. 2 Minuten mitbraten. Kohl zugeben und ebenfalls 3 Minuten mitbraten. Dann die Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kokosmilch zugeben und auf kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Kokosraspel rösten und darüber verteilen. Den marinierten Tofu auf dem Grill oder in einer beschichteten Pfanne ausbraten und zu dem Gemüse servieren

Bemerkung Alle Gemüse schneiden anstatt Tofu mit Quornstreifen vermischen. Tiefgekühlt aufbewahren und bei Bedarf a la minute in der Pfanne zubereiten. Anstatt Kokosmilch kann dann Milch und Kokosflocken verwendet werden.

Stichworte	Hauptgericht, Kohl, Landgasthof Kreuz, Vegetarisch
Marinieren	15 Min
Vorbereiten	20 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Linsentopf mit Pilzen, Birnen und Gorgonzola

Für 10 Personen im Menü

Zutaten

- *100 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *50 g Olivenöl*
- *500 g Linsen, kalt eingeweicht*
- *1 liter Gemüsebouillon*
- *400 g Mischgemüse, TK*
- *400 g Pilzmischung, TK*
- *10 halbe Kompottbirnen*
- *800 g Gorgonzola, in Scheiben geschnitten*

Die Zwiebeln im Olivenöl andünsten. Die abgetropften Linsen zugeben und kurz mitdünsten. mit der Gemüsebouillon auffüllen und garkochen lassen. Nach ca. 3\4 der Garzeit das Mischgemüse und die Pilzmischung zugeben und alles fertiggaren. Auf Teller verteilen mit Kompottbirne garnieren. Die Gorgonzolascheiben darüberlegen und alles gratinieren.

Servieren.

Stichworte	Gourmetclub, Hauptgericht, Linse, Vegetarisch
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Marillenknödel (Kartoffelknödel mit Aprikosen)

Für 20 Stück

Zutaten

- *1000 g Kartoffeln, mehlige Sorte*
- *100 g Weizengriess*
- *100 g Butter*
- *20 g Salz*
- *1 Ei*
- *2 Eigelb*
- *450 g Mehl*
- *20 St. Marillen, Aprikosen*
- *Butter und Paniermehl zur Garnitur*

Die Kartoffeln kochen, schälen und passieren. Mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Marillen entsteinen und den Stein durch ein Stück Würfelzucker ersetzen. Sorgfältig in Teig einpacken und verschließen. Dazu sollte man wenn alle Marillen eingepackt sind, die Knödel mit feuchten Händen rollen. In siedendem Salzwasser die Knödel für 10 bis 12 Minuten ziehen. Aber nicht kochen lassen. In Butter das Paniermehl hellbraun rösten. Die Knöchel servieren und mit Panierbrösel und Zucker bestreuen.

Anmerkung Aus demselben Rezept lässt sich jede Art von Fruchtknödeln herstellen. z.B. Aprikosen ersetzen durch Zwetschgen oder ähnliches.

Stichworte	Gasthof Kreuz, Hauptgericht, Knödel, Marille, Vegetarisch

Kochzeit 15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Nudeln Primavera

Für 10 Portionen

Zutaten

- *800 g Spiralnudeln*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *200 g Lauch, in feine Streifen geschnitten*
- *200 g Broccolirösli*
- *200 g Rübli, in Streifen geschnitten*
- *200 g Stangensellerie, in Streifen geschnitten*
- *50 g Butter*
- *2 l Gemüsebouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Thymian*
- *Mayoran*

Die Zwiebeln und das Gemüse mit wenig Thymian und Mayoran in der Butter andünsten. Mit der kochenden Gemüsebouillon auffüllen. Die Nudeln hinzugeben und alles ca. 12 Minuten köcheln lassen. Die Kochzeit richtet sich nach der Vorgabe des Nudelherstellers. Wenn die Nudeln al dente sind alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren Als eigenständiges vegetarisches Gericht Als Beilage zu gegrilltem Fleisch.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Hauptgericht, Nudel, Vegetarisch
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Pochierte Eier an Senf - Kräuter Sauce

Für 2 Portionen

Zutaten

- *1 Orange*
- *50 g Noilly Prat*
- *50 g Gemüsebouillon*
- *100 g Vollrahm*
- *100 g Creme fraîche*
- *40 g Senf, grob körnig*
- *10 g Petersilie, feingehackt*
- *10 g Schnittlauch, feingeschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *4 Eier, möglichst frische*
- *100 g Essig*
- *2 l Wasser*

Die Schale der Orange in feine Streifen schneiden. Eine Minute im kochenden Wasser blanchieren. Von der Orange den Saft auspressen. Noilly Prat und Bouillon in einer Pfanne auf etwa 2 El. einkochen lassen. Creme fraîche, Rahm und Senf beifügen. Sauce sämig einkochen lassen. Die Kräuter und die Orangenstreifen zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Orangensaft abschmecken. Wasser und Essig in einer großen Pfanne aufkochen. Die Eier einzeln mit Hilfe einer Tasse oder Kelle ins Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß um das Eigelb legen. Während 3 bis 4 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkehle herausnehmen und warm halten bis alle Eier fertig sind. Die Eier auf Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.

Anrichtevorschlag Als Beilage eignet sich Reis in jeder Variationen. Ebenso aber auch nur ein Blattsalat oder frisches Brot.

Stichworte	Chuchi, Ei, Hauptgericht, Vegetarisch
Zubereitungszeit	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Spaetzli mit Schabzieger und Quittenkompott

Für 10 Personen

Zutaten

- *2000 g Spätzli*
- *500 g Zwiebeln*
- *50 g Fettstoff*
- *100 g Schabzieger, mit der Bircherraffel gerieben*
- *100 g Reibkäse*
- *1000 g Quitten, gerüstet, geschält und in Schnitz geschnitten*
- *700 g Wasser*
- *300 g Zucker*
- *3 St. Anis*
- *Saft einer Zitrone*
- *500 g einreduzierten Saft vom Quitten kochen*

Die Quittenschnitze im Wasser ca. 30 Minuten weichkochen. Absieben und den Saft auf ca. 500 g einreduzieren. Die Zwiebeln im Fettstoff goldgelb dünsten. Spätzli mit Zwiebeln und Schabzieger vermischen. Mit dem Reibkäse bestreuen und gratinieren. Den Quittenfond mit Anis, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Quitten zufügen und alles garkochen bis eine syrupartige Konsistenz erreicht wird. Das Kompott separat zu den Schabzieger Spätzli servieren.

Stichworte	Gourmetclub, Hauptgericht, Mehlspeise, Spätzle, Vegetarisch
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Steinpilz Piccata mit Petersiliensauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g frische Steinpilze*
- *2 Eier*
- *50 g Reibkäse, wenn möglich Sbrinz*
- *80 g Weissmehl*
- *50 g Bratbutter*
- *50 g Petersilie, fein gehackt*
- *20 g Rotweinessig*
- *60 g Rapsöl*
- *Salz und Pfeffer*

Die Pilze rüsten, putzen und in Scheiben schneiden. Eier und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze im Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen. In der heißen Bratbutter goldbraun backen. Petersilie mit Essig und Öl verrühren. Würzen mit Salz und Pfeffer Steinpilzpiccata auf der Sauce anrichten.

Servieren Servieren mit Peperonata und Risotto

Stichworte	Cuisine Naturelle, Hauptgericht, Pilz, Steinpilz, Vegetarisch
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Thymianfladen mit Schafskäse

Zutaten

- *15 g Hefe*
- *3/4 TL Meersalz*
- *1/4 l Reine Buttermilch; lauwarm*
- *100 g Schafkäse*
- *260 g Weizen; und*
- *100 g Roggen; fein gemahlen*
- *3 EL Olivenöl*
- *3 EL Thymianblättchen*
- *100 g Gehackte Walnüsse*
- *oder Haselnüsse*

Die Hefe und das Salz in der Milch auflösen. Den zerdrückten Schafkäse, das Mehl, 1/3 des Öls und 2/3 der Thymianblättchen, ganz unter die Hefemilch rühren. Den Teig 10 Minuten kneten, dann die Nüsse unterarbeiten, zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Das Blech einfetten, den Teig zusammenkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen. Stücke abschneiden und zu Handtellergrossen Fladen ausrollen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Fladen mit Öl bestreichen, mit Thymian und Nüssen bestreuen und andrücken. 10 Minuten gehen lassen. Dann die Fladen in die Mitte des Backofens schieben und etwa 20 Minuten backen. Lauwarm mit Butter servieren.

Stichworte	Fladen, Hauptgericht, Mehlspeise, Pikant, Vegetarisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Tomatenkuchen

Für 4 Personen

Zutaten

- *150 g Mehl*
- *45 g Margarine*
- *70 g Wasser*
- *200 g Reibkäse, wenn möglich Sbrinz*
- *4 Tomaten*
- *8 Sardellen*
- *12 Oliven, schwarz ohne Stein*
- *3 Eier*
- *250 g Milch*
- *40 g Mehl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Butter zum einfetten*

Mehl und Margarine zusammen verreiben. Mit dem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auswallen auf Blechgrösse, so das ebenfalls ein schöner Rand entsteht. Das Blech vorher einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Käse auf dem Teig verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und ziegelartig auf dem Käse anrichten. Mit Sardellen und Oliven belegen. Eier, Mehl und Milch zu einem Guß verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Guß auf dem Kuchen verteilen. Bei 180° C ca. 30 bis 40 Minuten backen. Der Boden sollte eine schöne braune Farbe haben. Wenn die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird die Temperatur senken. Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auf ein Gitter geben. Heiß servieren mit Salaten.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Hauptgericht, Vegetarisch
1 Blech 22 x 35 cm	1 Blech 30 cm
Zubereitungszeit	Ca 60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Überbackener Linsentopf

Für 10 Personen

Zutaten

- *400 g Linsen*
- *1200 g Gemüsefond, oder helle Bouillon*
- *50 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *40 g Bratbutter*
- *200 g Lauch, feinblättrig geschnitten*
- *100 g Peperoni, in Würfel geschnitten*
- *400 g Kartoffelwürfel*
- *Chilli*
- *Zimt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *300 g Apfelwürfel*
- *150 g saurer Halbrahm*
- *500 g Formaggini, oder Raclettekäse*
- *150 g Mie de bain, oder helles Paniermehl*
- *Olivenöl und Maizena Express oder Haco Basis a la Minute*

Die Linsen im Gemüsefond aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Zwiebeln in der Bratbutter andünsten. Lauch und Peperoni zugeben und kurz mitdünsten. Kartoffeln und Gemüse zu den Linsen geben. Mit Chilli, Zimt, Salz und Pfeffer würzen und fertig garen. Apfelwürfel und saurer Halbrahm zugeben und wenn nötig mit Maizena Express (Basis a la Minute) nachbinden. In eine Gratinform geben mit Formaggini belegen. Das mie de bain darüberstreuen und mit Olivenöl beträufeln. Das Gericht überbacken bis es eine schöne hellbraune Farbe hat.

Stichworte	Gourmetclub, Hauptgericht, Linse, Vegetarisch
Vorbereiten	20 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Vollkornnudeln mit Broccoli - Käsesauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *400 g Vollkornnudeln*
- *250 g Broccoli*
- *150 g Vollrahm*
- *150 g Milch*
- *150 g Raclettekäse*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Den Broccoli rüsten in Röschen zerteilen und Stiele kleinschneiden. In wenig Salzwasser nicht zu weich dämpfen. Milch und Rahm aufkochen. Den geraffelten Käse zugeben und unter rühren auflösen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Nudeln in einer Pfanne mit Butter erwärmen. Mit dem warmen Broccoli vorsichtig vermischen. Mit der Sauce nappieren und servieren.

Bemerkung Anstelle von Broccoli kann man auch zarte Kefen verwenden. Servieren mit Salaten der Saison.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Hauptgericht, Nudel, Vegetarisch
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Hauptgerichte \ Vegetarisch

Zwiebel-Kräuterfladen

Zutaten

- *200 g Zwiebeln*
- *2 Knoblauchzehen*
- *100 g Butter*
- *40 g Hefe*
- *2 TL Meersalz*
- *375 g ;kaltes Wasser*
- *500 g Weizen; fein gemahlen*
- *200 g Roggen; fein gemahlen*
- *1 EL Olivenöl*
- *5 EL Kräuter; fein gehackt,*
- *reichlich Thymian und*
- *Majoran sowie Basilikum,*
- *Rosmarin, Bohnenkraut*

Zum Bestreichen und Bestreuen

- *100 g Sonnenblumenkerne*
- *1 Eigelb*
- *2 EL ;Wasser*

Die Zwiebeln schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in der Butter hellgelb braten und abkühlen lassen. Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Soviel Mehl hineinrühren, dass ein dicker Brei entsteht. Das Öl, die Kräuter und die Zwiebelmischung dazugeben. Das restliche Mehl nach und nach unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Küchenmaschine solange gründlich kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen. (45-60 Minuten) Inzwischen die Sonnenblumenkerne in der trockenen Pfanne goldgelb rösten. Die Bleche einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den gut gegangenen Teig mit der Küchenmaschine nochmals durchkneten. Der fertige Teig ist noch etwas klebrig. Bitte kein Mehl mehr unterkneten. Nur das Backbrett bei der Weiterverarbeitung immer wieder mit Mehl bestäuben. Den Teig halbieren. Aus jeder Hälfte eine Walze rollen und in 8 Stücke schneiden (Angaben auf Rezept für 32 Stück bezogen). Jedes Stück quer teilen, zu einem handtellergrossen Fladen drücken und auf das Blech legen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Fladen damit bestreichen. Dann dick mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und diese gut festdrücken. Noch etwa 5-10 Minuten gehen lassen. Ein flaches feuerfestes Schälchen mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen. Die Brote auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben. Bei 220 Grad in ca. 30 Minuten goldgelb backen. Das Wasser nach ca. 20 Minuten herausnehmen. Die Fladen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Stichworte	Brot, Fladen, Hauptgericht, Mehlspeise, Vegetarisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Sättigungsbeilagen

Böhmische Knödel

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Weissmehl*
- *75 g Hefe*
- *450 g Vollmilch*
- *100 g Zucker*
- *2 Eier*
- *3 Eigelb*
- *10 g Salz*
- *125 g Butter*
- *1000 g Kartoffeln, gekocht und durch ein Sieb passiert*

Aus allen Zutaten außer Kartoffeln einen Hefeteig zubereiten. Dabei darauf achten das Salz und Hefe sich nicht direkt berühren denn sonst verliert die Hefe an Triebkraft. Die Kartoffeln unter den fertigen Teig kneten. Sie sollten nicht mehr zu heiß sein. 400 g Stücke abwiegen und zu Rollen formen. Locker in gebutterte Alufolie einwickeln. Im Wasserbad oder im Steamer für 30 Minuten garen. Aber nicht Kochen. Will man die Knödel sofort verwenden dann mit einem Bindfaden schneiden, so bleiben sie locker. Ansonsten kalt in Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten hellbraun braten.

Servieren Diese Knödel eignen sich als Beilage zu Wildgerichten Gulasch oder Ragoutgerichten.

Stichworte	Beilage, Gasthof Kreuz, Knödel, P10, Sättigungsbeilagen
Garzeit 30 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Bouillonkartoffeln

Für 20 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *200 g Zwiebeln, gehackt*
- *500 g Lauch, blättrig geschnitten*
- *300 g Speckwürfel*
- *5000 g Kartoffeln, in 5 mm Würfel geschnitten*
- *2 l Bouillon*
- *Salz und Muskat*

Zwiebeln, Lauch und Speck im Fettstoff anziehen. Kartoffeln zugeben und alles gut vermischen. Mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt leicht köcheln lassen bis die Bouillon fast aufgesogen ist. Sollte dann der Lauch oder die Kartoffeln noch hart sein kann man noch etwas Bouillon nachgeben. Abschmecken.

Servieren Diese Beilage paßt zu allen Arten von gekochtem Fleisch.

Bemerkung Will man diese Beilage vegetarisch zubereiten ersetzt man Die Bouillon durch einen Gemüsefond und den Speck durch Rübli und Selleriewürfel. Die Zubereitungsart bleibt die selbe.

Stichworte	Beilage, Gasthof Bären, Kartoffel, Sättigungsbeilagen
Vorbereiten	20 Min.
Fertigstellen	ca. 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Cornflakes-Reiskugeln mit Zitronenmelissenmascarpone

Für 10 Portionen

Zutaten

- *100 g Mascarpone*
- *20 g Zitronenmelisse, frisch gehackt*
- *500 g Risotto, gekocht*
- *100 g Cornflakes*
- *100 g Weissmehl*
- *70 g Bier*
- *50 g Wasser*
- *20 g Sonnenblumenöl*
- *1 Eigelb*
- *1 Eiweiss, steifgeschlagen*

Mehl, Bier, Wasser und Eigelb glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiss unterziehen. Mascarpone mit Zitronenmelisse mischen und würzen. Mit einem kleinen Glacelöffel aus dem Risotto kugeln formen. Mascarpone mit einem Dressiersack in die Mitte der Risottokugeln geben. Gefüllte Risottokugeln durch den Backteig ziehen und in den Cornflakes rollen. Fritieren bei 180° C Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.

Stichworte	Beilage, P10, Pierro Lusso Gastro, Reis, Sättigungsbeilagen
Formen	5 Min
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Kartoffel Speck Tätschli

Für 4 Personen

Zutaten

- *750 g Kartoffeln , mehlige Sorte*
- *150 g Erbsen*
- *2 Eier*
- *2 Teelöffel Curry , z.B. Yoyage India Curry medium*
- *1/2 Teelöffel Salz*
- *1/2 Teelöffel Aromat*
- *30 g Schalotten oder Zwiebeln , fein geschnitten*
- *150 g Speckwürfel*
- *Mehl, Evtl. etwas*
- *Butter zum ausbraten*

Die Kartoffeln kochen , schälen und noch warm passieren. Die Erbsen kochen und grob zerdrücken. Alle Zutaten zusammen vermischen. Eventuell etwas Mehl zugeben wenn die Masse zu feucht ist. In einer ausgebutterten Pfanne kleine Küchlein ausbraten.

Servieren Als Hauptgang mit einem bunten Rohkostsalat. Als Beilage zu allen wo ein Kartoffelgericht wie Rösti oder Bratkartoffeln angebracht wären.

Bemerkung Die Rezeptmenge bezieht auf 4 Personen als Hauptgang

Stichworte	Beilage, Kartoffel, Mc Cormick, P4, Sättigungsbeilagen
Vorbereiten	20 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Maisgnocchi

Für 4 Personen

Zutaten

- *1000 g Gemüsebouillon , ersatzweise 1\2 Milch und 1\2 Wasser*
- *250 g Maisgriess , oder Polentamais*
- *40 g Butter*
- *150 g Fribourger Vacharin , geraffelt*
- *2 Eier*

Gemüsebouillon aufkochen und den Maisgries zugeben. Nochmals aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dabei von Zeit zu Zeit die Maismasse gut durchrühren. Bei Verwendung von Milch und Wasser muss man dieses zusätzlich mit Salz , Aromat und Muskat würzen. Nach dem ausquellen die Butter und die Hälfte des Käses und die verrührten Eier unter die Masse rühren. Auf ein Blech ausstreichen und auskühlen lassen. Rondellen oder Rauten ausstechen. Diese in eine gefettete Gratinform ziegelartig einschichten. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 200° C ca. 20 Minuten überbacken.

Stichworte	Beilage, Cuisine Naturelle, Gnocchi, Sättigungsbeilagen
Auskühlen	Std.
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Semmelknödel

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1000 g Knödelbrot, gewürfelt*
- *250 g Zwiebeln, gehackt*
- *50 g Fettstoff*
- *1500 g Vollmilch*
- *20 g Salz*
- *15 g Aromat*
- *10 g Petersilie, gehackt*
- *3 g Mayoran*
- *5 g Muskat*
- *100 g Weissmehl*
- *12 Eier*

Zwiebeln im Fettstoff anziehen, mit allen Gewürzen und der Milch zum Knödelbrot geben. 30 Minuten ziehen lassen. Diese Masse mit Mehl und Eiern vermischen. Nochmals 1 Stunde abstehen lassen. Mit feuchten Händen 30 Knödel formen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Achtung Knödel nicht kochen da sie sonst auseinanderfallen.

Servieren Diese Beilage eignet sich zu Gulasch und Ragout. Oder als Vegetarisch zu einem Pilzragout.

Stichworte	Beilage, Hotel Höxberg, Knödel, P15, Sättigungsbeilagen
Abstehen	30 Min.

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Sättigungsbeilagen

Türkischer Reis

Für 10 Portionen

Zutaten

- *100 g Butter*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *700 g Langkornreis*
- *1200 g Gemüsebouillon, ersatzweise Hühnerbouillon*
- *1 Msp. Safran*
- *200 g Erbsen, blanchiert*
- *50 g Korinthen, blanchiert*
- *50 g Peperoniwürfel, rot und grün blanchiert*
- *200 g Tomatenconcasee*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Die Zwiebeln in der Butter andünsten. Den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, Gewürze und Safran zugeben. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Dabei ab und zu umrühren und Flüssigkeit kontrollieren. Eventuell etwas Bouillon nachgeben. 5 Minuten vor ende der Garzeit Erbsen, Korinthen und Peperoniwürfel zugeben. Das Tomatenconcasee erst unmittelbar vor dem servieren zugeben. Den Reis mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken

Stichworte	Beilage, Gasthof Bären, P10, Reis, Sättigungsbeilagen

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Bierfuhrmanssalat

Für 1 Portion

Zutaten

- *1 \2 Servelat, in Scheiben geschnitten*
- *50 g Siedfleisch, blättrig geschnitten*
- *50 g Siedfleisch, blättrig geschnitten*
- *1 \2 Tomate, in schnitze geschnitten*
- *3 Cornichons, in Scheiben geschnitten*
- *50 g Rettich, grob geraspelt*
- *2 Eiviertel*
- *Radieschen wenn vorhanden*
- *Essig*
- *Öl*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Alle zutaten mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Rassig abschmecken. Auf Blattsalaten anrichten und mit 2 Eivierteln garnieren.

Stichworte	Gasthof Bären, P1, Salat
Zubereiten	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Bohnensalat, süss-sauer

Für 10 Portionen

Zutaten

- *200 g grüne Bohnen, blanchiert*
- *200 g weiße oder Wachsbohnen, kalt abgespült*
- *200 g Kidney oder Indianerbohnen, kalt abgespült*
- *100 g grüne Peperoniwürfel*
- *100 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *50 g Zucker*
- *10 g Salz*
- *10 g Aromat*
- *80 g Sonnenblumenöl*
- *160 g Weissweinessig*
- *Pfeffer und Bohnenkraut*

Alle Zutaten miteinander anmachen und mindestens 10 Minuten marinieren lassen. Servieren auf verschiedenen Blattsalaten.

Servieren Wird er nur als Hauptgang serviert empfiehlt sich als Beilage frisches Brot evtl. mit gesalzener Butter. Als Beilage ist dieser Salat bei allen Ragoutgerichten und marinierten Steaks zu empfehlen.

Stichworte	Beilage, Bohne, Hotel Höxberg, Salat
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Caesar Salat

Für 10 Personen

Zutaten

- *500 g Eisberg oder sonstiger Schnittsalat*
- *100 g Parmesan, grob gerieben*
- *100 g Croutons*
- *20 g Olivenöl*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*

Dressing

- *5 g Sardellenfilet, fein gehackt*
- *15 g Knoblauch, fein gehackt*
- *2 g Fischfondpulver*
- *20 g Zitronensaft*
- *350 g Olivenöl*
- *50 g Weissweinessig*
- *3 g Senfpulver*
- *40 g Eigelb*
- *Worchestersauce*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Den Salat rüsten, schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Für das Dressing alle Zutaten kräftig miteinander verrühren und mit Worchester, viel Pfeffer und Aromat würzen. Die Crputons im Olivenöl mit dem Knoblauch knusprig rösten. Den Salat anmachen und zuletzt die Croutons darübergeben.

Bemerkung Die Saucenmenge ist auf ca. 15 Portionen berechnet. Bei diesem Salat handelt es sich um eine kalifornische Spezialität.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Eiersalat mit Radieschen Vinaigrette

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Eier, hartgekocht*
- *1 Bd. Radieschen*
- *50 g Erdnüsse, geröstet, grob gehackt*
- *30 g Sherry Essig*
- *20 g Zitronensaft*
- *15 g Senf, wenn möglich grobkörnig*
- *Salz und Pfeffer*
- *100 g Öl, vorzugsweise Olivenöl*
- *30 g Schnittlauch, feingeschnitten*
- *50 g Kresse oder Portulak, gerüstet und gewaschen*

Die Radieschen in feine Würfel schneiden. Essig, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und das Öl zu einer sämigen Sauce verrühren. Die Hälfte des Schnittlauches direkt in die Sauce geben. Kresse oder Portulak dekorativ auf Teller anrichten. Die Eier schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschenwürfel in die Vinaigrette geben. Die Vinaigrette über den Salat verteilen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung Man kann anstelle von Kresse oder Portulak auch jeden anderen Blattsalat verwenden.

Stichworte	Chuchi, Ei, Salat
Zubereitungszeit	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Frühlingssalat mit Butterzwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten

- *150 g Spinat, frisch*
- *100 g Löwenzahn, frisch*
- *6 Radiesli*
- *2 Zwiebeln, wenn möglich rote, in feine Streifen geschnitten*
- *50 g Butter*
- *60 g Rotweinessig*
- *Salz und Pfeffer*

Spinat und Löwenzahn in mundgerechte Stücke rüsten.

Waschen und gut abtropfen lassen. Die Radiesli waschen und in feine Scheiben schneiden. Spinat, Löwenzahn und Radiesli auf 4 Teller anrichten. Die Zwiebeln in der Butter leicht bräunen. Mit dem Essig ablöschen und würzen. Heiß über den Salat geben und sofort servieren.

Bemerkung Anstelle von Löwenzahn kann man auch weißen Spargel verwenden. Ebenso können auch andere Salate der Saison zum Einsatz kommen.

Stichworte	Cuisine Naturelle, P4, Salat
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Geisha Salat

Für 10 Personen

Zutaten

- *500 g Sojakeimlinge, gewaschen und abgetropft*
- *300 g Tomaten, entkernt*
- *500 g Kefen, blanchiert*
- *150 g Radieschen, feinblättrig geschnitten*
- *100 g Obstessig*
- *200 g Sonnenblumenöl*
- *30 g Sojasauce*
- *10 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *20 g Honig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Die Tomaten in streifen von 1 cm. breite schneiden. Mit allen anderen Gemüsen vorsichtig mischen. Aus Essig, Öl, Sojasauce, Schnittlauch und Honig eine Sauce bereiten. Mit Salz ,Pfeffer und Aromat abschmecken. Den Salat erst kurz vor dem servieren damit anmachen.

Bemerkung Man kann etwas des Sonnenblumenöls durch Sesamöl ersetzen.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise

Für 40 Portionen

Zutaten

- *12 kg Kartoffeln, in der Schale gekocht und gepellt*
- *2.5 l Bouillon*
- *1000 g Senf*
- *1 l Weissweinessig*
- *1 \2 l Sonnenblumenöl*
- *200 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *Salz und Pfeffer*

Bouillon, Senf, Essig, Öl und Zwiebeln aufkochen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der heißen Marinade 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Bemerkung Sollte der Salat zu dick sein mit etwas Bouillon flüssiger machen.

Variante 3 Salatgurken schälen, in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Nach 20 Minuten unter den Salat mischen.

Stichworte	Gasthof Bären, Kartoffel, P40, Salat
Marinierzeit 2 bis 3 Stunden	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Kressesalat mit Champignons und Käse

Für 4 Personen

Zutaten

- *100 g Gartenkresse*
- *50 g Rucola*
- *100 g weiße Champignons*
- *20 g Zitronensaft*
- *12 Cherrytomaten*
- *25 g Pinienkerne, leicht geröstet*
- *30 g Weissweinessig*
- *20 g Balsamicoessig*
- *80 g Olivenöl*
- *Salz und Pfeffer*
- *60 g Reibkäse am besten Gruyere*

Die Kresse und den Rucola gut waschen, abtropfen und mischen. Auf vier Teller verteilen. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Cherrytomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten und Champignons auf dem Salat verteilen. Weißwein und Balsamicoessig mit dem Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Pinienkerne, Salatsauce und den Käse über den Salat verteilen.

Beilage Zu diesem Salat eignet sich hervorragend ein warmes Knoblauchbrot.

Tip Wenn erhältlich kann man den Rucola auch durch Brunnenkresse ersetzen. Ebenso lässt sich jeder andere Salate verwenden. Dadurch verliert man aber an Geschmack. Denn nur Kresse hat so einen herbwürzigen Geschmack.

Stichworte	Chuchi, Kresse, Salat
Zubereitungszeit	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Marinierter Gemüsesalat

Für 10 Personen

Zutaten

- *700 g Rüblistäbchen*
- *700 g Blumenkohl, in kleine Röschen zerteilt*
- *700 g Broccoli, in kleine Röschen zerteilt*
- *30 g Olivenöl*
- *100 g Schalotten, fein geschnitten*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *2 Lorbeerblätter*
- *2 Nelken*
- *300 g Weißwein*
- *400 g Gemüsebouillon, oder helle Fleischbouillon*
- *50 g Senf, grobkörnig*
- *100 g Weissweinessig*
- *100 g Olivenöl*
- *20 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *100 g Parmesan, mit der Röstiraffel gerieben*

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Weißwein und Gemüsebouillon zugeben. Nelken und Lorbeerblatt zufügen und alles aufkochen. Das Gemüse darin knackig sieden. Dieses dauert ca. 5 bis 10 Minuten je nach Größe des Gemüses. Gemüse herausnehmen und den Fond auf 200 g einkochen. Den eingekochten Sud mit Olivenöl, Weissweinessig und dem Senf verrühren. Schnittlauch zugeben und alles über das Gemüse verteilen. Den Salat für mindestens 1 Stunde marinieren. Den Parmesan unmittelbar vor dem servieren über den Salat geben.

Bemerkung Der Salat kann auch leicht lauwarm serviert werden. Und eventuell mit Quornwürfel angereichert sein.

Stichworte	Gemüse, Gourmetclub, P10, Salat
Marinieren	1 Std.
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Müschelisalat al Indienne

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g Müscheli, al dente gekocht*
- *500 g Pouletgeschnetzeltes, angebraten*
- *250 g Mayonnaise*
- *250 g Magerquark*
- *10 Scheib. Ananas, in Würfel geschnitten*
- *60 g Curry*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*

Magerquark, Mayonnaise, Curry und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pouletfleisch, Ananaswürfel und die lauwarmen Müscheli in die Sauce gegen und gut vermischen. Den Salat ca. 10 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Servieren z.B. in einer halben ausgehöhlten Ananas garniert mit Herzkirschen und Baumnüssen.

Bemerkung Verwendet man frische Ananas zum anrichten, sollte man das Ananasfleisch für den Salat verwenden anstatt der im Rezept angegebenen Dosenware.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Nudel, P10, Salat
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Orecchiette mit Peperonikompott

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Orecchiette, ersatzweise Muschelnudeln*
- *4 St. Schalotten, fein gehackt*
- *2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *200 g Peperoniwürfel, mehrfarbig*
- *160 g Zucchinischeiben*
- *80 g Olivenöl*
- *5 g Thymianblätter*
- *5 g Koriander, gemahlen*
- *Pfeffer, Salz*
- *200 g Fetabel, Schafskäse*
- *50 g Balsamico Essig*

Die Teigwaren al Dente kochen, abtropfen und auskühlen lassen. Knoblauch, Peperoniwürfel und Zucchinischeiben in 2 El. Olivenöl andünsten. Mit Thymian, Koriander, Pfeffer und Salz würzen. Das ganze sechs Minuten zugedeckt dünsten lassen. Schafskäse zugeben, mit dem restlichen Öl und Essig parfümieren Das Peperonikompott mit den Teigwaren mischen und für zwanzig Minuten stehen lassen. Abschmecken und servieren.

Bemerkung Paßt hervorragend zu allem gegrilltem und zu südländischen Gerichten.

Stichworte	Mc Cormick, Nudel, Salat
Marinieren	20 Min.
Zubereitungszeit	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Randensalat Meierhof

Für 15 Portionen

Zutaten

- *1500 g Randen, gekocht und geraspelt*
- *150 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *80 g Sonnenblumenöl*
- *50 g Himbeeressig*
- *50 g Sherryessig*
- *50 g Rotweinessig*
- *50 g Zucker*
- *5 g Pfeffer*
- *25 g Aromat*
- *15 g Salz*
- *20 g Madeira*

Die Randen mit allen Zutaten gut vermischen und für mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Haltbarkeit, gut gekühlt ca. 3 Tage. Eine etwas teure Variante des Randensalates, dafür ein sehr guter Geschmack.

Stichworte	P15, Restaurant Meierhof, Salat
Marinieren	1 Std.
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Rosenkohl Salat

Für 10 Personen

Zutaten

- *1500 g Rosenkohl*
- *400 g Gruyerekäse, in Würfel geschnitten*
- *150 g Haselnüsse, geröstet und grob gehackt*
- *3 Eier, gekocht und gewürfelt*
- *200 g Essig*
- *200 g Sonnenblumenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Den Rosenkohl kochen und sofort abkühlen. Danach halbieren. Mit dem Käse, Nüssen und den Eier mischen. Essig und Öl zugeben und den Salat durchziehen lassen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Aromat

Bemerkung Dieser Salat paßt hervorragend in die Wildsaison

Stichworte	Gourmetclub, Kohl, P10, Rosenkohl, Salat
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Rot-weisser Chicoreesalat römische Art

Für 2 Personen

Zutaten

- *2 klein. Chicorees, auch Brüsseler Salat genannt*
- *1 Cicorino Rosso, ca. 100 g*
- *1 klein. Zwiebel, feingehackt*
- *1 Knoblauchzehe, feingehackt*
- *1 Cornichon, feingehackt*
- *1 TL Kapern, feingehackt*
- *30 g Rotweinessig*
- *10 g Senf*
- *50 g Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die beiden Salate rüsten, und waschen. Einige Blätter des weißen Chicorees als Garnitur behalten. Den restlichen Salat in möglichst feine Streifen schneiden. Die Zutaten für die Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die ganzen Blätter dekorativ auf Teller anrichten. Den Salat darauf verteilen und mit der Sauce nappieren. Sofort servieren.

Stichworte	Chuchi, P2, Salat
Zubereitungszeit	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Rüblisalat, pikant

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1500 g Rübli, fein geraspelt*
- *100 g Weissweinessig*
- *50 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *30 g grüner Pfeffer, ohne Lake und kalt abgespült*
- *100 g Zucker*
- *150 g Sonnenblumenöl*
- *60 g Himbeeressig*
- *30 g Sherryessig*
- *100 g Orangensaft*

Die Rübli mit allen zutaten anmachen und vor Gebrauch mindestens 60 Minuten durchziehen lassen.

Bemerkung Eignet sich als eigenständige Beilage zu allen Gerichten wo ein etwas anderer Salat gefragt ist.

Stichworte	P10, Restaurant Meierhof, Rübli, Salat
Marinieren	60 Min.
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Salat Belle Yvette

Für 10 Personen

Zutaten

- *200 g Artischockenböden, aus der Dose*
- *100 g Grüne Oliven, gefüllt*
- *200 g Salatgurke*
- *150 g Fenchel*
- *300 g Peperoni, rot*
- *5 Sardellenfilets*

Sauce

- *100 g Sonnenblumenöl*
- *50 g Obstessig*
- *5 g Currypulver*
- *5 g Knoblauch*
- *100 g Sauerrahm*

Sonstiges

- *400 g Kresse*
- *200 g Stör oder Hellfisch, geräuchert*
- *5 Eier, gekocht*

Die Artischockenböden in jeweils 6 Teile schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Gurke entkernen und mit Schale in Scheiben schneiden. Fenchel und Peperoni in Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren und das Gemüse damit anmachen mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken. Für ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Die Kresse auf 10 Teller verteilen und den Salat darauf anrichten. Den Fisch in Streifen schneiden und über den Salat geben. Mit den gekochten Eiern garnieren.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat
Marinieren	1 Std.
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Sautierter Karottensalat

Für 10 Personen

Zutaten

- *50 g Sonnenblumenöl*
- *100 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *10 g braune Senfkörner*
- *10 g Koriander, gebrochen*
- *20 g Mohnsamen*
- *1500 g Karotten, in Scheiben geschnitten*
- *100 g Sonnenblumenöl*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*
- *400 g Natureyoghurt*
- *1 Zitrone, Saft von*
- *30 g Schnittlauch, fein geschnitten*

Die Zwiebeln in 50 g Sonnenblumenöl andünsten. Senfkörner, Koriander und den Mohn zugeben. Kurz mitdünsten. Die Karottenscheiben in 100 g Sonnenblumenöl knackig sautieren und mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Auskühlen lassen und dann mit den Zwiebeln vermischen. Den Salat mit Yoghurt und Zitronensaft anmachen und abschmecken. Vor dem servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Bemerkung Paßt hervorragend zu allen Currygerichten als Beilage.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Sautiertes Frühlingsgemüse mit Koriander

Für 10 Personen

Zutaten

- *1300 g frisches Gemüse, geputzt, gerüstet und blanchiert*
- *z.B. Bohnen, Artischocken, Broccoli, Rübli, Spargel, Mais u.ä.*
- *100 g Rapsöl*
- *150 g Gemüsebouillon*
- *50 g Himbeeressig*
- *30 g Koriander, grob gehackt*
- *Salz und Pfeffer*

Das Gemüse im Rapsöl ca. 5 Minuten andünsten Es sollte keine Farbe nehmen. Die Bouillon hinzufügen und zugedeckt 4 Minuten knackig garen. Essig und Koriander zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tip Diese Beilage eignet sich überall wo frisches Gemüse gefragt ist.

Stichworte	Gemüse, P10, Salat

10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Schwarzwurzelsalat mit Chillischaum

Für 10 Personen

Zutaten

- *1500 g Schwarzwurzeln, tiefgekühlt*
- *1 Zitrone, Saft und Zeste*
- *Worcestersauce*
- *Chillipulver*
- *20 g Senf*
- *Salz, Pfeffer, Muskat und Aromat*
- *200 g Rahm, geschlagen*
- *50 g Mayonnaise*
- *100 g Croutons, geröstet*
- *20 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *Rote Peperoniwürfel nach belieben*

Die Schwarzwurzeln kochen und abkühlen. Gewürze, Zitrone, Rahm und Mayonnaise vermischen. Die Schwarzwurzeln mit der Sauce anmachen. Vor dem servieren mit Croutons und Schnittlauch bestreuen. Die roten Peperoniwürfel nach belieben darüber verteilen.

Anrichten Auf verschiedenen Blattsalaten dekorativ anrichten und garnieren.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat, Schwarzwurzel
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Spiralensalat mit Meerrettich

Für 10 Personen

Zutaten

- *800 g Spiralnudeln, al dente gekocht*
- *250 g Zucchetti, in feine Scheiben geschnitten*
- *250 g rote und gelbe Peperoni, in Streifen geschnitten*
- *500 g Bohnen, halbiert*
- *250 g Rübli, in Scheiben geschnitten*
- *500 g Magerquark*
- *100 g Meerrettich, gerieben*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Zucchetti, Peperoni, Bohnen und Rübli knackig dämpfen. Magerquark, Meerrettich und Gewürze zu einer rassigen Sauce vermischen. Die lauwarmen Spiralen und das Gemüse zugeben und alles vermengen. Den Salat ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Auf Teller oder Platte anrichten und mit gefüllten Oliven garnieren.

Stichworte	Ernst Rezeptdienst, Nudel, Salat
Marinieren	1 Std.
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Waadtländer Zwiebelsalat

Für 10 Personen

Zutaten

- *1200 g Zwiebeln*
- *400 g Öl*
- *100 g Wasser*

Sauce

- *200 g Weissweinessig*
- *20 g Senf*
- *10 g Petersilie, fein gehackt*
- *10 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *10 g Kerbel, fein gehackt*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. In dem Öl ca. 2 Minuten dünsten. Mit dem Wasser ablöschen und nochmals 2 Minuten dünsten. Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und an die noch warmen Zwiebeln geben. Alles gut vermengen mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Auskühlen lassen und dann nochmals abschmecken.

Stichworte	Gourmetclub, P10, Salat, Zwiebel
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Walldorfsalat

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1200 g Sellerie*
- *300 g Äpfel*
- *200 g Mayonnaise*
- *100 g saurer Halbrahm, ersatzweise Naturjoghurt*
- *10 Scheib. Ananas, fein geschnitten*
- *Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayenne*
- *Baumnusskerne als Garnitur*

Aus Mayonnaise, Halbrahm, Ananas und Gewürzen eine Sauce herstellen. Erst jetzt den Sellerie und die Äpfel rüsten und fein raspeln. Sofort mit der Sauce vermischen, damit sich der Salat nicht verfärbt. Nochmals abschmecken und mit Baumnusskernen garnieren.

Bemerkung Die Baumnusskerne nie mit dem Salat zusammen anmachen denn sonst wird der Salat bitter.

Stichworte	Gasthof Kreuz, P10, Salat
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salate

Würziger Pasta Salat

Für 4 Personen

Zutaten

- *300 g Spiralnudeln, al Dente gekocht*
- *2 Frühlingszwiebeln, mit Grün in schräge Scheiben geschnitten*
- *1 Zucchetti, fein gehobelt*
- *20 g Olivenöl*
- *150 g Kalbszunge, gekocht und in Streifen geschnitten*
- *1 klein. Dose Indianerbohnen, 425 g abgegossen und abgespült*
- *30 g grüner Pfeffer, kalt abgespült*
- *40 g Essig, wenn möglich Estragonessig*
- *50 g Olivenöl*
- *100 g Weißwein*
- *1 klein. Avocado, geschält und in Würfel geschnitten*
- *100 g Teigwaren Kochwasser*
- *1 bis 2 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *5 g Estragon, fein geschnitten*
- *Salz und Pfeffer*

Vom Nudel Kochwasser 100 Gramm beiseite stellen. Im Topf der Nudeln die Frühlingszwiebeln und Zucchetti im Öl andünsten. Von der Platte ziehen, Teigwaren, Kalbszunge, rote Bohnen und Grünen Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermischen. Die Zutaten für das Dressing mixen und über die Teigwaren geben. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Den Salat garnieren und servieren.

Tip Anstelle von Kalbszunge, kann auch geräucherte Trutenbrust oder gekochter Schinken verwendet werden.

Stichworte	Betty Bossi, Nudel, P4, Salat
10 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Aioli aus der Provence

Zutaten

- *8 Knoblauchzehen; halbiert*
- *1/2 TL Grobes Meersalz*
- *2 Scheib. Weißbrot ohne Rinde*
- *125 ml Milch*
- *1 Eigelb*
- *250 ml Feines Olivenöl*
- *Zitronensaft*

Knoblauch und Meersalz in einem Mörser sehr fein zerreiben. Das Weißbrot in der Milch einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit dem Eigelb in den Mörser geben. Untermischen und so lange mit der Knoblauch-Salz-Mischung verrühren, bis eine glatte Paste entstanden ist. Falls die Paste zu dick wird, mit etwas warmem Wasser sämig rühren.

Die Mischung etwas ruhen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren und in eine Schüssel umfüllen. Das Olivenöl wie für eine Mayonnaise zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl zugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren, bis eine dicke Sauce entsteht. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Stichworte	Knoblauch, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Saucen

Apfel-Pepperoni Chutney

Für 10 Portionen

Zutaten

- *125 g Peperonistreifen, rot*
- *125 g Peperonistreifen, gelb*
- *150 g Apfelscheiben*
- *75 g Zwiebelstreifen*
- *50 g Butter*
- *75 g Rohrzucker*
- *30 g Gelierzucker*
- *65 g Weißwein*
- *60 g Butter*

Peperoni, Äpfel und Zwiebeln in der Butter andünsten. Rohrzucker, Gelierzucker und Essig zugeben. Weiterdünsten bis die Peperoni weich sind. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Tage marinieren. Vor dem servieren erwärmen und mit Butter aufmontieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Stichworte	Chutney, P10, Pierro Lusso Gastro, Sauce
Marinieren	2 Tage
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Balsamico Dressing

Für 300 Gramm

Zutaten

- *100 g Distelöl*
- *100 g Sonnenblumenöl*
- *100 g Balsamicoessig*
- *30 g Schalotten, fein geschnitten*
- *10 g Knoblauch, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Abgedeckt und Gekühlt ca.1 Woche haltbar.

Verwendung Eignet sich gut zu geräuchertem Fisch und Blattsalaten.

Stichworte	Dressing, Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Bolognaise

Für 30 Portionen

Zutaten

- *2000 g Rindshackfleisch*
- *600 g Zwiebeln, gehackt*
- *30 g Knoblauch, fein gehackt*
- *200 g Rübli, mit dem Fleisch durch den Wolf lassen*
- *200 g Sellerie, mit dem Fleisch durch den Wolf lassen*
- *100 g Lauch, mit dem Fleisch durch den Wolf lassen*
- *300 g Fettstoff*
- *100 g Tomatenmark*
- *200 g Rotwein*
- *3 \1 Dose Pelattitomaten, ca. 2700 g*
- *Wasser, Salz, Aromat und Pfeffer*

Im Fettstoff zuerst die Zwiebeln und dann das Fleisch mit dem Gemüse gut anbraten. Eventuell in mehreren Etappen braten wenn nicht genug Hitze vorhanden ist Das angebratene Fleisch tomatisieren und Gewürze zugeben. Mit dem Rotwein ablöschen. Mit Pelattitomaten und Wasser auffüllen. Nur soviel Wasser nehmen das die Sauce nicht zu dünn wird. Man kann eher etwas Flüssigkeit nachgeben. Für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Abschmecken und abfüllen.

Verwendung Zu Spaghetti Bolognaise, Hörnli mit Fleischsauce oder zum Herstellen von Lasagne.

Stichworte	Hotel Höxberg, Lasagne, Nudel, P30, Sauce, Spaghetti
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Currysauce

Für 25 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *300 g Zwiebeln, gehackt*
- *4 Äpfel, gerüstet und kleingeschnitten*
- *4 Bananen, kleingeschnitten*
- *10 Scheib. Ananas, kleingeschnitten*
- *8 St. Pfirsiche, kleingeschnitten*
- *5 g Thymian*
- *2 Lorbeerblätter*
- *18 o g Weissmehl*
- *100 g Currypulver*
- *2 l Vollmilch*
- *1 l Kokosmilch*
- *500 g Orangensaft*
- *500 g Vollrahm, flüssig*

Alle Zutaten bis und mit Lorbeerblätter im Fettstoff anziehen. Mit Curry und Mehl stäuben. Mit aller Flüssigkeit außer Rahm auffüllen. 30 Minuten unter öfterem rühren leicht köcheln lassen. Durch ein Spietzsieb passieren, nicht mixen. Mit dem Rahm nochmals aufkochen und abschmecken.

Bemerkung Die Kokosmilch kann auf folgende Arten ersetzt werden. 1 l Milch zusätzlich und 200 g getrocknete Kokosflocken 1 Dose Cream de Coconut und 1 l Wasser

Stichworte	Curry, P25, Restaurant Meierhof, Sauce

Kochen 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Currysauce (mit Joghurt, Mango und Honig)

Zutaten

- *1 (klein) Apfel; kleingewürfelt*
- *1 Zwiebel; feingehackt*
- *1 EL Butter*
- *1 Knoblauchzehe; durchgepreßt*
- *1 Tomate; geschält, entkernt grob gehackt*
- *2 EL Currypulver*
- *1/2 EL Kurkuma; Gelbwurz*
- *4 Curryblätter*
- *Ersatz: Lorbeerblätter*
- *150 ml Bouillon; Fleisch, Geflügel*
- *je nach dem wozu die Sauce serviert wird*
- *100 ml Rahm*
- *1/2 EL Honig*
- *1 EL Mango-Chutney*
- *1 TL Maisstärke*
- *200 ml Joghurt, nature*
- *Salz*

Zwiebeln und Apfelwürfel in der Butter dünsten, Knoblauch, Tomate, Currypulver, Kurkuma und Curryblätter zufügen. Mit Bouillon und Rahm auffüllen und etwa 8 Minuten köcheln lassen. Honig und Mango-Chutney zufügen. Maisstärke mit dem Joghurt glattrühren, zur Sauce geben und kochen, bis sie gebunden ist. Die Curryblätter entfernen, die Sauce pürieren und passieren. Mit Salz abschmecken und bis zum Gebrauch warmhalten.

Stichworte Curry, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Saucen

Mayonnaise

Für 1 Liter Öl

Zutaten

- *60 g Eigelb*
- *1 TL Senf*
- *1 l Sonnenblumenöl*
- *50 g Essig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Eigelb, Senf und Gewürze schaumig schlagen.

Dann langsam, zuerst in einem dünnen Strahl, das Öl unterrühren. Immer nur soviel wie das Eigelb zu binden mag. Die Mayonnaise gut ausschlagen, dann den Essig unterrühren.

Bemerkung Anstelle von Sonnenblumenöl kann auch Rapsöl verwendet werden. Nicht geeignet sind Erdnußöl oder Olivenöl.

Beim Herstellen der Mayonnaise ist unbedingt auf eine exakte Arbeitsweise zu achten.

Stichworte	Gasthof Bären, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Morchelsauce (Bären)

Für 40 Portionen

Zutaten

- *300 g Morcheln, getrocknet und eingeweicht*
- *200 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *100 g Fettstoff*
- *600 g Weissmehl*
- *400 g Butter*
- *8 l Vollmilch*
- *1 l Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Cognac*

Die eingeweichten Morcheln vierteln. Mit den Zwiebeln im Fettstoff andünsten und auskühlen lassen. Den Fond auffangen und durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Mit dem Fond ein Teil der Milch ersetzen. So erhält die Sauce mehr Geschmack. Mit dem Mehl und der Butter eine Roux ansetzen. Mit Milch und Fond auffüllen, würzen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren. 10 Minuten vor ende der Garzeit die Morcheln zugeben. Sauce mit Rahm verfeinern, nochmals aufkochen und abschmecken.

Tip Die Morcheln beim andünsten mit Cognac ablöschen und flambieren.

Stichworte	Gasthof Bären, P40, Pilz, Sauce

Kochen 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Morchelsauce (Meierhof)

Für 20 Portionen

Zutaten

- *125 g Morcheln, getrocknet und eingeweicht*
- *125 g Butter*
- *150 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *150 g Weissmehl*
- *1500 g Vollmilch*
- *1000 g Bouillon*
- *400 g Morchelfond*
- *250 g Bratensauce*
- *300 g Vollrahm*
- *100 g Sauerrahm*
- *50 g Cognac*
- *50 g Madeira*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Die eingeweichten Morcheln vierteln. Den Fond durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Schalotten und Morcheln in der Butter andünsten. Mit dem Mehl bestäuben. Mit Milch, Bouillon, Morchelfond und Bratensauce auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei des öfteren umrühren. Rahm, Sauerrahm, Cognac und Madeira zugeben. Sauce nochmals aufkochen und abschmecken.

Stichworte	P20, Pilz, Restaurant Meierhof, Sauce

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Oliven - Zitronen Dressing

Für 300 Gramm

Zutaten

- *100 g Olivenöl*
- *100 g Sonnenblumenöl*
- *80 g Zitronensaft*
- *20 g Senf, grobkörnig*
- *10 g Zucker*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *10 g Mohnsamen*

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Mohnsamen unterrühren.

Verwendung Für Salate wie z.B. gebleichten Löwenzahn und Fischsalate und Cocktails. Ebenso aber auch nur über einen Blattsalat garniert mit Brotcroutons und \ oder Scampi.

Stichworte	Dressing, Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Orangen Dressing

Für 300 Gramm

Zutaten

- *10 Safranfäden*
- *50 g Wasser*
- *100 g Olivenöl*
- *50 g Weissweinessig*
- *100 g Orangensaft*
- *Schale einer Orange, in feine Streifen geschnitten*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker*
- *Koriander, wenig gemahlener*

Die Safranfäden im Wasser erwärmen und quellen lassen. Danach alle Zutaten mit dem Safransud gut verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Abgedeckt und gekühlt ca.1 Woche haltbar.

Verwendung Eignet sich gut zu Reissalaten. Und Salaten oder Cocktails mit Fisch, Muscheln oder Crevetten.

Stichworte	Dressing, Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Pfeffersauce

Für 10 Portionen

Zutaten

- *100 g grüne Pfefferkörner, kalt abgespült*
- *50 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *30 g Butter*
- *150 g Tomatenwürfel, ohne Kerne mit Haut*
- *600 g Halbrahm*
- *300 g Vollrahm*
- *100 g Sauerrahm*
- *200 g Bouillon*
- *10 g Maizena*
- *30 g Weißwein*
- *15 g Aromat*
- *5 g Fleischgewürz*
- *100 g Bratensauce*
- *Sambal oelek*

Die Schalotten und die Pfefferkörner in der Butter andünsten. Tomatenwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Halbrahm, Vollrahm, Sauerrahm, Bouillon und Bratensauce zufügen. Gewürze zugeben und alles aufkochen. Maizena mit dem Weißwein anrühren und die Sauce damit binden. Mit Pfeffer aus der Mühle und Sambal oelek rassig abschmecken.

Stichworte	P10, Pfeffer, Restaurant Meierhof, Sauce
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Pilzrahmsauce

Für 15 Portionen

Zutaten

- *150 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *100 g Fettstoff*
- *5 g Kräuter der Provence*
- *1000 g Champignons, frisch und blättrig geschnitten*
- *200 Eierschwämme, frisch oder Dose*
- *30 g Morcheln, eingeweicht und fein geschnitten*
- *10 g Fleischgewürz*
- *15 g Aromat*
- *5 g Sambal oelek*
- *1 l Bouillon*
- *350 g Vollrahm*
- *450 g Halbrahm*
- *100 g Sauerrahm*
- *500 g Bratensauce*
- *100 g Weißwein*
- *30 g Maizena*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Schalotten im Fettstoff anziehen. Pilze zugeben und mit andünsten. Gewürze zugeben, mit Bouillon und Bratensauce auffüllen. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Rahm, Halbrahm, Sauerrahm zugeben und aufkochen. Maizena mit Weißwein anrühren und die Sauce damit binden. Abschmecken.

Stichworte	P15, Pilz, Restaurant Meierhof, Sauce

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Ratatouille Sauce

Für 1 Liter

Zutaten

- *50 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *50 g Olivenöl*
- *500 g Ratatouillegemüse, in kleine Würfel geschnitten*
- *200 g Weißwein*
- *300 g Gemüsebouillon*
- *100 g Saucenrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Thymian*
- *Mayoran*

Die Zwiebeln im Olivenöl andünsten. Das Ratatouille Gemüse zugeben, mitdünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Die Gemüsebouillon zugeben und alles garkochen. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Den Saucenrahm zufügen und alles nochmals aufkochen. Servieren.

Bemerkung Diese Sauce eignet sich zu allen dunklen Fleischsorten wie z.B. Lammfleisch und Rindfleisch in verschiedenen Variationen. Oder auch nur als Zugabe zu einem Teigwarengericht.

Stichworte	Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Rohe Tomatensauce

Für 4 Personen

Zutaten

- *3 Tomaten, geschält und entkernt, evtl. mehr*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*
- *50 g Olivenöl*
- *10 g Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Alle Zutaten sorgfältig mixen und würzen. Bis zum Gebrauch gut kühlen.

Abwandlung Die Hälfte der Tomaten fein würfeln und als Einlage benutzen.

Diese Sauce eignet sich als Beilage zur Basilikum Mousse.

Stichworte	Betty Bossi, P4, Sauce, Tomate
Zubereitungszeit	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsauce, französische Art (Kreuz Art)

Für 13 Liter

Zutaten

- *2000 g Naturjoghurt*
- *1000 g Zwiebeln, grob geschnitten*
- *300 g Senf*
- *60 g Salz*
- *60 g Aromat*
- *50 g Flüssigwürze*
- *20 g Pfeffer*
- *10 l Escoffina*

Joghurt mit Zwiebeln und allen Gewürzen mit dem Stabmixer mixen. Dann unter weiterem mixen langsam das Escoffina unterlaufen lassen. Abschmecken.

Bemerkung Anstelle von Escoffina kann auch mit 6 l Sonnenblumenöl und 2,5 l Weissweinessig gearbeitet werden. Wenn kein Stabmixer vorhanden ist, kann auch ein Cutter oder Bechermixer verwendet werden. Dann das Rezept in kleinerer Menge abwiegen und zubereiten.

Haltbarkeit im Kühlhaus oder Kühlschrank abgedeckt 2 bis 3 Wochen.

Stichworte	Gasthof Kreuz, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsauce, französische Art (Meierhof)

Für 100 Portionen

Zutaten

- *15 St. Vollei*
- *450 g Senf*
- *10 l Sonnenblumenöl*
- *1.5 l Essig*
- *3 l Wasser*
- *40 g Pfeffer*
- *100 g Salz*
- *100 g Aromat*
- *50 g Flüssigwürze*
- *1 l Bouillon*
- *600 g Zwiebeln, klein geschnitten*
- *30 g Knoblauch, gehackt*

Aus Eiern, Senf und Öl eine Mayonnaise rühren. Die Mayonnaise sehr gut aufschlagen. Gewürze mit Zwiebeln, Bouillon und Knoblauch fein mixen. Dieses und alle anderen Zutaten unter die Mayonnaise rühren. Aber nicht alles auf einmal sondern nach und nach. Dabei die Mayonnaise vom Rand putzen so das keine Klumpen in der Sauce bleiben. Abfüllen in saubere Mineralflaschen. Diese aber nur zu 3/4 füllen, damit man die Sauce gut aufschütteln kann. Haltbarkeit im Kühlschrank bis 4 Wochen.

Stichworte	Restaurant Meierhof, Salat, Sauce
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	15 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsauce, für Apfelsalat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Naturejoghurt*
- *100 g Mayonnaise*
- *50 g Vollrahm*
- *50 g Kiwi, in kleine Würfel geschnitten*
- *20 g Mandeln, gehobelt und geröstet*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *5 St. Äpfel, rotschalig und leicht säuerlich*

Joghurt, Mayonnaise, Rahm und Gewürze verrühren. Kiwiwürfel und Mandeln unterheben. Sauce abschmecken. Äpfel vierteln und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Sofort mit der Sauce vermischen.

Original Anrichteweise Auf Blattsalaten und mit gerösteter Kalbsleber. Eignet sich jedoch auch als Beilage oder nur als erfrischender Salat.

Stichworte	Gasthof Bären, P4, Salat, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Salatsauce, italienische Art (Kreuz Art)

Für 150 Portionen

Zutaten

- *500 g Zwiebeln, klein geschnitten*
- *4 St. Knoblauchzehen*
- *80 g Senf*
- *20 g Kräuter, frisch z.B. Schnittlauch, Petersilie, Mayoran*
- *3500 g Rotweinessig*
- *7500 g Sonnenblumenöl*
- *2000 g Bouillon*
- *60 g Salz*
- *60 g Aromat*
- *30 g Pfeffer*
- *30 g Flüssigwürze*

Alle Zutaten im Mixer, oder mit einem Stabmixer, sehr fein mixen. Die Sauce abschmecken. In saubere 1liter Mineralflaschen abfüllen und kaltstellen. Haltbarkeit 2 bis 3 Wochen. Vor Gebrauch gut aufschütteln.

Verwendung Für alle Arten von Salaten die a la Minute zubereitet werden oder wo eine klare Salatsauce verwendet wird.

Stichworte	Gasthof Kreuz, Salat, Sauce
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsauce, Italienische Art (Meierhof)

Für 150 Portionen

Zutaten

- *600 g Zwiebeln, grob geschnitten*
- *50 g Knoblauch, gehackt*
- *10 g Italienische Kräuter, getrocknet*
- *1500 g Rotweinessig*
- *1500 g Himbeeressig*
- *3000 g Rotwein*
- *7000 g Sonnenblumenöl*
- *100 g Salz*
- *100 g Aromat*
- *30 g Pfeffer*

Alle Zutaten mit dem Cutter oder dem Stabmixer fein mixen.

Abschmecken und in saubere Mineralflaschen abfüllen. Gut gekühlt ungefähr 4 Wochen haltbar.

Verwendung Für alle Sorten von Blattsalaten, sowie Salaten die a la minute angemacht werden.

Stichworte	P150, Restaurant Meierhof, Salat, Sauce
Vorbereiten	15 Min
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsaucen mit Kräutern, mit Joghurt

Für 4 Portionen

Salatsauce mit Kräutern

- *100 g Weisweinessig*
- *150 g Sonnenblumenöl*
- *10 g Petersilie, fein gehackt*
- *10 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *10 g Kerbel, frisch fein gehackt*
- *10 g Estragon, frisch fein gehackt*
- *50 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Salatsauce mit Joghurt

- *150 g Naturejoghurt*
- *50 g Orangensaft*
- *10 g Zitronensaft*
- *80 g Sonnenblumenöl*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Für beide Saucen gilt alle Zutaten zusammen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken.

Bemerkung Beide Rezepte sind auf frische Herstellung ausgerichtet. Daher eignen sie sich nicht zur Herstellung auf Vorrat.

Stichworte	Hotel Höxberg, P4, Salat, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsaucen mit Roquefort, Saurer Sahne

Für 4 Portionen

Salatsauce Roquefort

- *50 g Roquefort*
- *50 g Vollrahm*
- *20 g Weissweinessig*
- *15 g Zitronensaft*
- *60 g Sonnenblumenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Salatsauce mit saurer Sahne

- *250 g saure Sahne, oder saurer Halbrahm*
- *50 g Zitronensaft*
- *10 g Dill, fein geschnitten*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Für beide Salatsaucen gilt alle Zutaten gut verrühren, am besten jedoch mixen. Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken. Vor jedem Gebrauch gut aufrühren.

Bemerkung Bei diesen Rezepten handelt es sich um Frischware die sich nicht gut auf Vorrat herstellen lässt.

Stichworte	Hotel Höxberg, P4, Roquefort, Salat, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsaucen mit Sahne, Gekochtem Eigelb

Für 5 Portionen

Salatsauce mit Sahne

- *250 g Sahne, oder Vollrahm*
- *50 g Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*
- *Aromat*

Salatsauce mit gekochtem Eigelb

- *2 Eigelb, gekocht*
- *5 g Sardellenfilet*
- *10 g Senf*
- *10 g Essig*
- *50 g Sonnenblumenöl*
- *20 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Für beide Rezepte gilt alle Zutaten gut verrühren, am besten jedoch mixen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Bemerkung Bei diesem Rezepten handelt es sich um Frischware die sich nicht oder nur sehr eingeschränkt auf Vorrat herstellen lässt. Maximale Haltbarkeit 3 Tage Vor jedem Gebrauch gut aufrühren.

Stichworte	Hotel Höxberg, P5, Salat, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Salatsaucen mit Tomaten, mit Speck

Für 4 Portionen

Salatsauce mit Tomaten

- *200 g Mayonnaise*
- *100 g Tomatenmark*
- *20 g Vollrahm*
- *100 g Bouillon*
- *50 g Weissweinessig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker*
- *Cognac*

Salatsauce mit Speck

- *100 g Weissweinessig*
- *150 g Speckstreifen, geröstet*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker*
- *Bouillon, evtl.*

Für beide Salatsaucen gilt alle Zutaten miteinander verrühren, so das eine glatte oder sämige Sauce entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken.

Bemerkung Beide Salatsaucen sind auf frische Zubereitung ausgelegt. Daher eignen sie sich nur bedingt zur Herstellung auf Vorrat. Haltbarkeit ca. 3 Tage.

Stichworte	Hotel Höxberg, P4, Salat, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Senfsauce

Für 10 Portionen

Zutaten

- *30 g Butter*
- *50 g Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackt*
- *80 g Pommerysenf*
- *50 g Weißwein*
- *150 g Bratensauce*
- *150 g Bouillon*
- *700 g Halbrahm*
- *10 g Aromat*
- *5 g Fleischgewürz*
- *50 g Weißwein*
- *15 g Maizena*

Die Schalotten in der Butter andünsten. Den Senf zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Bratensauce, Bouillon, Halbrahm, Aromat und Fleischgewürz zugeben. 10 Minuten unter öfterem umrühren leicht köcheln lassen. Maizena mit Weißwein anrühren und die Sauce damit abbinden. Abschmecken.

Stichworte	P10, Restaurant Meierhof, Sauce, Senf

Kochen 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Sherry - Nuß Dressing

Für 300 Gramm

Zutaten

- *50 g Baumnussöl*
- *50 g Sonnenblumenöl*
- *100 g Sherryessig*
- *50 g Honig*
- *50 g Gemüsebouillon, ersatzweise helle Fleischbouillon*
- *50 g Schalotten, fein geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Die Bouillon auf ca. 30° C erwärmen. Den Honig darin auflösen. Mit allen anderen Zutaten gut verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Gekühlt ca. 1 Woche haltbar.

Verwendung Zu diversen Salaten die ein Dressing von stärkerem Geschmack vertragen.

Bemerkung Wenn das Dressing zuviel Süße hat kann der Houiganteil reduziert werden. Hängt vom persönlichen Geschmack ab.

Stichworte	Dressing, Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Thousand Island Dressing

Für 30 Portionen

Zutaten

- *250 g grüne Peperoniwürfel*
- *250 g gelbe Peperoniwürfel*
- *250 g rote Peperoniwürfel*
- *250 g Essiggurkenwürfel*
- *250 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *500 g Mayonnaise*
- *200 g Tomatenpüree*
- *500 g Bouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Cognac*
- *Worchestersauce*

Mayonnaise mit dem Tomatenpüree und Bouillon glattrühren. Mit den Peperoni, Zwiebeln und Gurken vermischen. Eventuell noch mehr Bouillon zugeben wenn die Sauce zu dick sein sollte. Mit den Gewürzen die Sauce rassig abschmecken. Abgedeckt im Kühlhaus ca. 10 Tage lagerfähig.

Verwendung Zu allen Arten von festeren Blattsalatten wie z.B. Eisbergsalat, Endiviensalat oder Zuckerhut

Stichworte	Hotel Höxberg, P30, Salat, Sauce
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Tomatensauce

Für 70 Portionen

Zutaten

- *50 g Fettstoff*
- *500 g Mirepoix, aus Rübli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln*
- *1000 g Tomaten, frisch und grob gewürfelt*
- *1000 g Tomatenpüree*
- *200 g Weissmehl*
- *300 g Rotwein*
- *10 l Wasser*
- *Rosmarin*
- *Mayoran*
- *Thymian*
- *Oregano*
- *Salz*
- *Pfefferkörner*
- *Lorbeer*
- *Knoblauch*
- *Wacholderbeeren*

Das Mirepoix im Fettstoff anziehen. Tomaten zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Mehl stäuben und dem Rotwein ablöschen. Das Wasser und Gewürze zugeben. Pro l fertige Sauce rechnet man mit 15 g Salz oder Aromat 5 g getrocknete oder 10 g frische Kräuter. Für ca. 90 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Die Sauce passieren, nicht mixen, und abschmecken.

Bemerkung Man kann den Geschmack der Sauce verbessern wenn man 100 g fein gehackte Zwiebeln und 50 g gehackter Knoblauch in 50 g Butter andünstet und dieses der fertigen Sauce beifügt.

Stichworte	Gasthof Bären, P70, Sauce, Tomate

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Vanillesauce

Für 10 Personen

Variante 1 einfache Art

- *1 l Milch*
- *120 g Zucker*
- *40 g Vanillecremepulver*

Variante 2 feine Art

- *1 l Milch*
- *100 g Zucker*
- *8 Eigelbe*
- *1 Stange Vanille, der Länge nach aufgeschnitten*

Variante 1 Vanillecremepulver mit 100 g Milch anrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Milch mit dem Vanillecremepulver abbinden und nochmals aufkochen. Durch ein Sieb passieren und abdecken. Warm oder Kalt servieren.

Variante 2 Milch mit der Vanillestange aufkochen, vorher das Mark heraus- schaben und auch zur Milch geben. Eigelbe und Zucker leicht schaumig rühren. Die heiße aber nicht mehr kochende Milch unter rühren in die Eigelbe geben. Im Wasserbad bis zur Rose abrühren. Sauce passieren und abdecken. Warm oder Kalt servieren. Darauf achten das diese Sauce beim erwärmen nicht kochen darf, denn sonst flockt sie aus und verliert ihre Bindung.

Stichworte	P10, Sauce
Vorbereiten	5 Min.
Fertigstellen	10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Vinaigrette

Für 1 Liter

Zutaten

- *350 g Kräuteressig*
- *400 g Bouillon*
- *150 g Sonnenblumenöl*
- *150 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *30 g Senf*
- *50 g Petersilie, fein gehackt*
- *50 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *150 g Gemüsebrunoise*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. In einem abgedeckten und kühlen Ort ca. 14 Tage haltbar.

Verwendung Als Salatsauce, für Spargelgerichte u.ä.

Stichworte	Gourmetclub, Salat, Sauce
Vorbereiten	10 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Saucen

Yoghurt - Sauerrahm Dressing

Für 300 Gramm

Zutaten

- *100 g Natureyoghurt*
- *100 g Sauerrahm*
- *50 g Kräuteressig*
- *50 g Bouillon*
- *10 g Ketchup*
- *10 g Senf*
- *10 g Schalotten, fein geschnitten*
- *20 g Nussöl, ersatzweise Sonnenblumenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Alle Zutaten zusammen verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Gekühlt ca. 1 Woche haltbar.

Verwendung Als Salatdressing oder zu diversen Cocktails wo eine frische Note angebracht ist.

Stichworte	Dressing, Gourmetclub, Sauce
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Bärlauchsuppe

Für 15 Portionen

Zutaten

- *50 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *10 g Knoblauch, fein gehackt*
- *120 g Butter*
- *150 g Mehl*
- *3 l Kalbsfond oder Bouillon*
- *200 g Bärlauch, fein geschnitten*
- *300 g Vollrahm, flüssig*

Die Zwiebeln, Knoblauch und Bärlauch in der Butter anziehen. Mit dem Mehl bestäuben und dem kalten Kalbsfond auffüllen. Unter öfteren rühren 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe mixen, passieren und nochmals mit dem Rahm aufkochen. Abschmecken.

Servieren Die Suppe in Tassen oder Teller mit Rahmrosette und Bärlauchstreifen servieren.

Stichworte	Bärlauch, Gasthof Bären, P15, Suppe

Kochzeit 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Bouillabaise

Für 10 Portionen

Zutaten

- *150 g Lauch, in feine Streifen geschnitten*
- *150 g Fenchel, in feine Streifen geschnitten*
- *100 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *3 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *50 g Olivenöl*
- *Schale einer Orange*
- *300 g Weißwein*
- *2500 g Fischfond*
- *2500 g verschieden Fische, Muscheln und Crevetten*
- *150 g Tomatenwürfel, ohne Haut*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Safran, etwas*
- *Brotscheiben oder Brotcroutons, geröstet*

Lauch, Fenchel, Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Orangenschale und Safran zugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Fischfond auffüllen. Auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Die Fische, Muscheln und Crevetten in Portionenstücke schneiden. Im fertigen Fond 5 Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Unmittelbar vor dem servieren die Tomatenwürfel und Brotscheiben zugeben.

Stichworte	Gasthof Bären, P10, Suppe

Kochen 20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

[Suppen]

Brotsuppe

Für 50 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *2000 g altes Brot, in Würfel geschnitten*
- *1500 g Mirepoix, aus Rübli, Sellerie, Lauch und Zwiebeln*
- *12 l Bouillon*
- *Salz, Pfeffer und eventuell Kümmel*
- *#B*
- *Den Fettstoff erhitzen und das Mirepoix darin andünsten.*
- *Das Brot ebenfalls mit andünsten, mit der Bouillon auffüllen.*
- *Auf kleiner Flamme 90 Minuten leicht köcheln lassen.*
- *Die Suppe pürrieren, passieren und abschmecken.*
- *Bemerkung*
- *Eventuell die Brotrinde entfernen, dadurch entsteht wenig*
- *stärkerer Geschmack.*
- *Kümmel nach persönlichen Geschmack zugeben,*
- *fördert die Forderung.*

Stichworte	Gasthof Bären, P50, Suppe
Vorbereiten	15 Min.
Kochzeit	90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Chindbettisuppe

Für 6 Personen

Zutaten

- *700 g starke Hühnerbouillon*
- *500 g Milch*
- *4 Eier*
- *50 g Vollrahm*
- *100 g Pouletbruststreifen*
- *Schnittlauch zum garnieren*

Die Hühnerbouillon mit der Milch aufkochen. Eier und Rahm in einer Sauteuse vermischen. Die Milchbouillon darübergeben und die Pouletbruststreifen zugeben. Servieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Bemerkung A la minute und nur für 1 Portion auf folgende Weise zubereiten Hühnerbouillon aufkochen mit etwas Rahm verfeinern. Pouletbruststreifen zugeben (Kann man Tiefgekühlt auf Vorrat haben) Eventuell ein Eigelb ganz zugeben.

Stichworte	Huhn, Landgasthof Kreuz, P6, Suppe
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Fischsuppe

Für 15 Portionen

Zutaten

- *120 g Butter*
- *150 g Mehl*
- *3 l Fischfond*
- *500 g Fischwürfel, diverse Fische nach persönlichem Geschmack*
- *200 g Weißwein*
- *300 g Vollrahm, flüssig*
- *Salz, Pfeffer und Zitronensaft*

Aus Butter und Mehl eine Roux herstellen. Mit dem kalten Fischfond ablöschen. Unter öfteren Rühren 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Fisch Würfel in einer separaten Pfanne andünsten, mit den Weißwein ablöschen und der Suppe auffüllen. Vollrahm beifügen mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

Servieren Die Suppe in Tassen füllen und mit Rahmrosette und Dillstrauss garnieren.

Stichworte	Fisch, Gasthof Bären, P15, Suppe
Kochen 30 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Gekühlte Zitronengras-Tomatensuppe mit Pouletbrustwürfel

Für 4 Personen

Zutaten

- *4 Stengel Zitronengras*
- *5 g Pfefferkörner, schwarz*
- *1 Nelke*
- *800 g Hühnerbouillon*
- *200 g frische Tomatenwürfel*
- *80 g Peperoniwürfel, gelb*
- *250 g Pouletbrustwürfel, roh*
- *3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Schnittlauch, frisch geschnittener*

Zitronengras in kleine stücke brechen. Zusammen mit dem Pfeffer und der Nelke in ein Gewürzsieb geben. Ersatzweise kann man es auch in ein sauberes Tuch geben und dieses oben zubinden. Hühnerbouillon aufkochen und das Gewürzsieb zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Gewürzsieb herausnehmen und Peperoni und Pouletbrustwürfel zugeben. Am Herdrand weitere 10 Minuten ziehen lassen. Nach 8 Minuten die Tomatenwürfel zugeben. Gelatine in der Suppe auflösen. Suppe abschmecken und mindestens 4 Stunden kühlen. Vor dem servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Stichworte	Mc Cormick, P4, Suppe, Tomate
Kühlen	4 Std.
Vorbereiten	5 Min
Kochen	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Gelberbssuppe

Für 50 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *1200 g Mirepoix, aus Rübli Sellerie, Zwiebeln und Lauch*
- *1500 g Gelberbsen, über Nacht eingeweicht*
- *2000 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten*
- *12 l Bouillon*
- *1 St. Speckschwarte*
- *Speckwürfel und Brotcroutons, als Einlage*

Im Öl die Speckschwarte und das Mirpoix andünsten. Die eingeweichten Gelberbsen und Kartoffeln mit anziehen. Mit der Bouillon auffüllen und für 90 Minuten leicht köcheln lassen. Die Speckschwarte entfernen, Suppe passieren und abschmecken. Die Speckwürfel und Brotcroutons in Butter anziehen. Als Einlage servieren

Bemerkung Durch Abschmecken mit etwas Essig kann man den Geschmack der Suppe verstärken. Ebenfalls bietet sich an Kräuter mit zukochen. z.B. Mayoran und Thymian.

Stichworte	Erbse, Gasthof Bären, P50, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Geröstete Griessuppe

Für 70 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *1000 g Hartweizengriess*
- *250 g Weissmehl*
- *20 l Bouillon*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Den Griess im Fettstoff anrösten, nicht verbrennen lassen. Mit dem Mehl bestäuben und der Bouillon auffüllen 90 Minuten leicht köcheln lassen. Abschmecken

Bemerkung Beim ablöschen kräftig mit einem Schneebesen rühren. Weil sich sonst Knollen bilden. Beim ablöschen entsteht viel Dampf deswegen vorsichtig Verbrennungsgefahr.

Servieren Beim servieren mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Stichworte	Gasthof Bären, Grieß, P70, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Gurkencremesuppe

Für 15 Portionen

Zutaten

- *50 g Fettstoff*
- *150 g Mirepoix, hell aus Lauch, Zwiebeln und Sellerie*
- *1 kg Salatgurken, geschält und gewürfelt*
- *150 g Kartoffeln, gewürfelt*
- *200 g Mehl*
- *3 l Kalbsfond, oder helle Bouillon*
- *Dill, Salz, Pfeffer und Aromat*
- *200 g Vollrahm, geschlagen*

Das Mirepoix im Fettstoff anziehen, die Gurken kurz mitdünsten. Die Kartoffeln zugeben und mit dem Mehl stäuben. Mit dem Kalbsfond auffüllen und ca. 45 Minuten leicht köcheln. Des öfteren umrühren. Mixen und passieren. Mit Salz, Pfeffer, Dill und Aromat abschmecken.

Servieren Variation 1 Die Suppe mit einer Rahmrosette und Dillzweig servieren. Variation 2 Den geschlagenen Rahm kurz vor dem servieren unterheben. Dadurch erhält man ein Schaumsüppchen.

Stichworte	Gasthof Bären, Gurke, P15, Suppe

Kochen ca. 45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Hafergrützsuppe

Für 70 Portionen

Zutaten

- *500 g Gemüsebruinoise, aus Lauch, Rübli und Sellerie*
- *200 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *500 g Haferflocken*
- *500 g Mehl*
- *20 l Bouillon*
- *500 g Vollrahm, flüssig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Gemüsewürfel und Zwiebeln in etwas Fettstoff andünsten. Die Haferflocken kurz mitdünsten und mit dem Mehl stäuben. Mit der Bouillon auffüllen und ca. 90 Minute leicht köcheln lassen. Dabei öfters umrühren. Die Suppe abschmecken und mit dem Rahm verfeinern.

Stichworte	Gasthof Bären, P70, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Hummersuppe

Für 10 Portionen

Zutaten

- *500 g Hummer, Schalen und Fleisch getrennt*
- *250 g Mirepoix, in Würfel geschnitten*
- *50 g Tomatenmark*
- *100 g Tomaten, gewürfelt*
- *50 g Öl*
- *100 g Mehl*
- *300 g Weißwein*
- *2500 Gramm Fischfond*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Das Hummerfleisch im Fischfond garziehen lassen. In feine Würfel schneiden und beiseite stellen. Im Öl die Hummerschalen, das Mirepoix und Tomaten andünsten. Das Tomatenmark mitdünsten mit dem Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und dem Fischfond auffüllen. Für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Die Suppe passieren und abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren das Hummerfleisch zugeben.

Servieren Servieren mit Rahmrosette und Dillzweig

Anrichtevariante Suppe mit Häubchen Die fertige Suppe kalt in Tassen füllen. Den Rand sorgfältig mit Eigelb bestreichen. Mit 0, 5 Zentimeter dickem Blätterteig die Tasse verschließen. Im Ofen beim 220° C backen bis der Blätterteig eine schöne braune Farbe hat. Sofort servieren.

Stichworte	Gasthof Bären, Hummer, Meeresfrucht, P10, Suppe

Kochen 35 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Jägersuppe

Für 70 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *800 g Rehfleisch, oder anderes Wildfleisch in feine Würfel geschnitten*
- *200 g Zwiebeln, feine Würfel*
- *300 g Champignons, fein geschnitten*
- *1000 g Röstmehl*
- *20 l Wildfond*
- *Salz, Aromat und Pfeffer*
- *500 g Vollrahm, flüssig*

Die Zwiebeln, Champignons, und das Wildfleisch im Fettstoff anziehen. Mit dem Röstmehl bestäuben und dem Wildfond auffüllen. Dreißig Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Die Suppe abschmecken und mit dem Rahm verfeinern.

Servieren Am besten serviert man diese Suppe mit einer Rahmrosette und fein gehackten Kräutern.

Stichworte	Gasthof Bären, P70, Suppe, Wild

Kochen 40 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Käsecremesuppe

Für 10 Portionen

Zutaten

- *50 g Butter*
- *40 g Mehl*
- *2 l Bouillon, oder heller Fond*
- *150 g Käse, fein gerieben kein Parmesan*
- *150 g Vollrahm, flüssig*
- *Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch*
- *Geröstete Brotcroutons als Einlage*

Aus Mehl und Butter eine Roux ansetzen, mit der Bouillon auffüllen. 15 Minuten unter öfterem rühren köcheln lassen. Den Käse zugeben nochmals drei Minuten kochen. Rahm zugeben und die Suppe abschmecken. Unmittelbar vor dem servieren Croutons und Kräuter zugeben.

Stichworte	Gasthof Kreuz, Käse, P10, Suppe
Zubereitungszeit	20 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Kalte Gurkensuppe

Für 4 Personen

Zutaten

- *2 Salatgurken*
- *500 g Buttermilch*
- *Salz , Muskat , Tabasco und Zitronensaft*
- *1 Teelöffel Dillspitzen*

Die Gurken im Mixer fein hacken aber nicht pürieren. Die Buttermilch zugeben und alles mit den Gewürzen rassig abschmecken. Mindestens 1 Stunde durchkühlen. In gekühlten Tassen oder Tellern servieren.

Bemerkung Als Garnitur eignet sich hervorragend Creme Fraîche oder Schmand und ein Dillzweig.

Stichworte	Cuisine Naturelle, Gurke, Kalt, P4, Suppe
Kühlen	Std.
Vorbereiten	5 Min
Fertigstellen	5 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Klare Kartoffelsuppe

Für 10 Portionen

Zutaten

- *2 l Kalbsfond*
- *2 kg Kartoffeln, festkochend*
- *150 g Eiweiss*
- *5 mittl. Rübli, blättrig geschnitten*
- *2 Stangen Lauch, blättrig geschnitten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *Schnittlauch*

1 Liter Kalbsfond mit 1, 25 Liter Wasser aufkochen. 1, 5 Kilogramm Kartoffeln roh dort hinein reiben. 20 Minuten sieden lassen. Passieren und Kaltstellen. Den kalten Fond mit dem Eiweiss Klären. Die restlichen Kartoffeln blättrig schneiden und mit dem Gemüse zur Suppe geben. Restlichen Kalbsfond hinzufügen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und servieren.

Tip Fügt man weitere Einlage zu wie z.B. Crevetten oder Scampi oder auch Siedfleischstreifen erhält man eine vollständige Mahlzeit. Dann eignet sich als Beilage ein Knoblauchbrot.

Stichworte	Hotel Höxberg, Kartoffel, P10, Suppe

Kochzeit 25 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Knoblauchsuppe

Für 15 Portionen

Zutaten

- *200 g Butter*
- *200 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *110 g Knoblauch, fein gehackt*
- *5 g Petersilie, fein gehackt*
- *5 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *5 g Kräuter, italienische, getrocknet*
- *25 g Aromat*
- *180 g Mehl*
- *3 l Vollmilch*
- *500 g Bouillon*
- *15 g Salz*
- *350 g Weißwein*
- *700 g Vollrahm, flüssig*
- *10 g Kräuter frisch, gehackt*

Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anziehen. Mit dem Mehl stäuben und Weißwein ablöschen. Bouillon und Milch auffüllen, Kräuter und Gewürze zugeben und dreißig Minuten leicht köcheln lassen. Dabei die Suppe des öfteren umrühren. Mit Rahm verfeinern und die Suppe abschmecken.

Tip Suppe servieren mit einer Rahmrosette und Kräuterblatt. Als Einlage bitten sich frische Croutons an.

Stichworte	Knoblauch, P15, Restaurant Meierhof, Suppe

Kochzeit 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Kürbiscremesuppe

Für 10 Portionen

Zutaten

- *1000 g Kürbis, rotfleischig*
- *100 g Lauch, grob geschnitten*
- *100 g Zwiebeln, gehackt*
- *40 g Sellerie, gewürfelt*
- *40 g Mehl*
- *2500 g Gemüsebouillon, oder heller Fond*
- *200 g Vollrahm*
- *100 g Milch*
- *Salz, Pfeffer, Aromat und frischer Kerbel*

Vom Kürbis 20 Kugeln ausstechen und in wenig Bouillon weich dünsten. Den restlichen Kürbis blättrig schneiden und mit dem Gemüse in etwas Butter andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und der Bouillon auffüllen. Für ca. 20 Minuten unter rühren leicht köcheln lassen. Die Suppe mixen und passieren, nochmals aufkochen. Mit Rahm und Milch verfeinern und abschmecken. Unmittelbar vor dem servieren die Kürbiskugeln und Kerbel hinzufügen.

Stichworte	Gasthof Kreuz, Kürbis, P10, Suppe

Kochzeit 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Linsensuppe

Für 70 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *1200 g Mirepoix, aus Rübli, Sellerie, Lauch und Zwiebeln*
- *Speckreste*
- *1500 g Linsen, eingeweicht*
- *2000 g Kartoffeln, gewürfelt*
- *12 l Bouillon*
- *Kerbel, Salz, Pfeffer, Essig und Aromat*

Im Fettstoff das Gemüse und Speckreste anziehen. Die Linsen kurz mitdünsten und Kartoffeln zugeben. Mit Bouillon auffüllen und für 90 Minuten leicht köcheln lassen. Des öfteren umrühren. Die Suppe mixen und abschmecken. Vor dem servieren mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Bemerkung Verwendet man Brotcroutons als Einlage ist diese Suppe auch bekannt als Püree Conti.

Stichworte	Gasthof Bären, Linse, P70, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Mailändersuppe

Für 10 Portionen

Zutaten

- *50 g Fettstoff*
- *200 g Mirepoix, aus Sellerie, Zwiebeln und Lauch*
- *100 g Vialonereis oder Risottoreis*
- *50 g Tomatenpüree*
- *50 g Reismehl, nur ersatzweise Weizenmehl*
- *3 l Kalbsfond oder helle Bouillon*
- *200 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *50 g Makkaroni, gekocht klein geschnitten als Einlage*
- *50 g Zungenstreifen, als Einlage*
- *50 g Schinkenstreifen, als Einlage*
- *50 g Champignons, sautiert als Einlage*

Mirepoix im Fettstoff mit dem Vialonereis anziehen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Reismehl stäuben und den kalten Fond auffüllen. Unter öfteren rühren 90 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe passieren, am besten durch ein Passiertuch. Den Rahm zugeben und die Suppe aufkochen und abschmecken. Mit der Einlagen anreichern und heiß servieren.

Bemerkung Im Original Rezept werden weiße Trüffel anstatt Champignons als Einlage verwendet.

Stichworte	Gasthof Bären, P10, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Mexikanische Steinpilzsuppe

Für 50 Portionen

Zutaten

- *300 g Fettstoff*
- *300 g Zwiebeln, fein gehackt*
- *800 g Peperoniwürfel, drei farbig*
- *800 g Steinpilze, in Würfel geschnitten*
- *250 g Weissmehl*
- *12 l Kalbsfond oder helle Bouillon*
- *500 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Paprika*

Zwiebeln, Peperoni und Steinpilze im Fettstoff anziehen. Mit dem Mehl stäuben und den Fond auffüllen. 90 Minuten unter öfteren Rühren leicht köcheln lassen. Suppe abschmecken, eventuell noch abbinden und mit Rahm verfeinern. Servieren.

Bemerkung Anstelle von frischen oder TK Steinpilzen können auch 200 Gramm getrocknete Steinpilze verwendet werden. Zum abbinden kann auch 1000 g Suppenmasse verwendet werden, dann kein Mehl verwenden und das Suppenpulver nach ca. 70 Minuten Kochzeit zur Suppe rühren..

Stichworte	Gasthof Bären, P50, Pilz, Steinpilz, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Minestrone

Für 50 Portionen

Zutaten

- *150 g Olivenöl*
- *500 g Speckwürfel*
- *500 g Zwiebeln, fein geschnitten*
- *750 g Lauch, blättrig geschnitten*
- *500 g Rübli, blättrig geschnitten*
- *500 g Sellerie, blättrig geschnitten*
- *1000 g Wirsing oder Weisskabis, blättrig geschnitten*
- *1000 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten*
- *200 g Tomatenpüree*
- *500 g Tomatenwürfel, ohne Haut und Kerne*
- *150 g Reis*
- *150 g getrocknete weisse Bohnen, eingeweicht*
- *15 l Bouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Kerbel*
- *Basilikum*
- *Essig, wenig*

Alle Zutaten bis und mit Kartoffeln im Olivenöl anziehen. Mit dem Tomatenpüree tomatisieren, Reis und Bohnen zugeben. Mit der Bouillon auffüllen und 90 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und in Tellern servieren. Parmesan separat reichen.

Bemerkung Wenn man noch Maccaroni mitkocht wird aus Minestrone der Eintopf Minestra.

Stichworte	Gasthof Bären, Gemüse, P50, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Randensuppe

Für 70 Portionen

Zutaten

- *300 g Fettstoff*
- *1200 g Mirepoix, aus Rübli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln*
- *5000 g Randen, in Würfel geschnitten*
- *2000 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten*
- *500 g Weissmehl*
- *15 l Kalbsfond oder helle Bouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Das Mirepoix im Fettstoff anziehen. Randen und Kartoffeln kurz mitdünsten Mit Mehl stäuben und dem Fond auffüllen. Für 45 Minuten unter öfteren rühren leicht köcheln lassen. Die Suppe pürrieren, passieren, abschmecken. Mit dem Rahm nochmals aufkochen.

Servieren Servieren mit einer Rahmrosette Als Einlage sich Crevetten oder Lachsstreifen.

Stichworte	Gasthof Bären, P70, Randen, Suppe

Kochzeit 45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Spargelsuppe

Für 20 Portionen

Zutaten

- *800 g Spargelabfälle*
- *5 l Wasser*
- *Salz, Zucker, Butter und Zitrone*
- *200 g Mirepoix, aus Sellerie, Zwiebeln und hellem Lauch*
- *200 g Weissmehl*
- *300 g Vollrahm, flüssig*
- *Salz und Zucker*

Aus Spargelabfällen, Wasser und Gewürzen einem Fond kochen. Kochzeit ca. 30 Minuten. Den Fond Passieren, Menge ungefähr 4 liter. Das Mirepoix im Fettstoff anziehen und mit dem Mehl stäuben. Mit dem Spargelfond auffüllen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe passieren, abschmecken und mit dem Rahm nochmals aufkochen. Servieren

Bemerkung Darauf achten daß eine Komponente ausgekühlt ist. Heisse Roux \ kalter Fond Heißer Fond \ kalte Roux Ist beides Heiß die Roux mit Weißwein ablöschen.

Stichworte	Gasthof Bären, P20, Spargel, Suppe
Kochzeit 30 Minuten	Fond Kochen 1 Std.

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Spinatsuppe mit Ei

Für 2 Personen

Zutaten

- *150 g Spinat, frischer, gut gewaschen und abgetropft*
- *30 g Petersilie, vom Stengel gezupft*
- *1 klein. Zwiebel, feingehackt*
- *25 g Butter*
- *500 g Bouillon*
- *50 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *1 Ei, evtl. mehr, je nach Personenzahl*
- *50 g Creme fraîche*

Die Zwiebel in der Butter andünsten. Spinat und Petersilie zufügen, kurz mitdünsten und mit der Bouillon ablöschen. Während 4 bis 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren. Mit dem Rahm verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in Tellern servieren, dazu ein 1\2 Ei und etwas Creme fraîche in jede Suppe geben.

Stichworte	Chuchi, P2, P3, Spinat, Suppe
20 Minuten	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Suppe nach Bauernart

Für 70 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *300 g Zwiebeln, gehackt*
- *1000 g Lauch, blättrig geschnitten*
- *1000 g Sellerie, blättrig geschnitten*
- *1000 g Weisskabis, blättrig geschnitten*
- *1000 g Rübli, blättrig geschnitten*
- *300 g Weissmehl*
- *14 l Bouillon*
- *1000 g Kartoffeln, blättrig geschnitten*
- *500 g Vollrahm*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*

Die Zwiebeln im Fettstoff anziehen, das Gemüse zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Mehl stäuben und der Bouillon auffüllen. Für 60 Minuten unter öfteren umrühren leicht köcheln lassen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln zugeben. Die Suppe abschmecken und eventuell noch etwas nachbinden. Mit dem Rahm verfeinern und servieren.

Stichworte	Gasthof Bären, P70, Suppe

Kochzeit 60 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Suppe nach flämischer Art

Für 50 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *500 g Zwiebeln, gehackt*
- *800 g Lauch, blättrig geschnitten*
- *1200 g Rosenkohl, geviertelt*
- *250 g Weissmehl*
- *12 l Bouillon*
- *2000 g Kartoffeln, blättrig geschnitten*
- *Salz, Pfeffer und Aromat*

Im heißen Fettstoff Lauch und Zwiebeln andünsten. Den Rosenkohl zugeben und alles mit Mehl stäuben. Mit der Bouillon auffüllen und für 90 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kartoffeln zugeben. Suppe abschmecken und eventuell noch nachbinden.

Bemerkung Die Suppe kann mit etwas Rahm noch verfeinert werden. Es ist darauf zu achten eine festkochende Kartoffelsorte zu verwenden.

Stichworte	Flamen, Gasthof Bären, Kartoffel, P50, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Suppe nach Pflanzerart

Für 50 Portionen

Zutaten

- *500 g Weisskabis, blättrig geschnitten*
- *500 g Lauch, blättrig geschnitten*
- *300 g Zwiebeln, gehackt*
- *400 g Speck, gewürfelt*
- *600 g Rübli, blättrig geschnitten*
- *600 g Sellerie, blättrig geschnitten*
- *200 g Fettstoff*
- *12 l Bouillon*
- *500 g Kartoffeln, gewürfelt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Aromat*
- *Muskat*

Im heißen Fettstoff zuerst Speck und Zwiebeln andünsten. Gemüse zugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen und für 90 Minuten leicht köcheln lassen. Zwanzig Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln zugeben. Abschmecken und servieren.

Stichworte	Gasthof Bären, P50, Suppe

Kochzeit 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Tomatencremesuppe

Für 50 Portionen

Zutaten

- *200 g Fettstoff*
- *1300 g Mirepoix, aus Rübli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln*
- *2200 g frische Tomaten, kleingeschnitten*
- *800 g Tomatenpüree*
- *500 g Weissmehl*
- *10 l Bouillon*
- *Salz*
- *Aromat*
- *Pfefferkörner*
- *Wacholder*
- *Oregano*
- *Basilikum*
- *Mayoran*
- *Knoblauch*
- *Speckreste oder Schwarten falls vorhanden*

Das Mirepoix im Fettstoff anziehen, Speckreste mit zugeben. Tomaten beifügen und mit dem Tomatenpüree tomatisieren. Mit dem Mehl stäuben und der Bouillon auffüllen. Die Gewürze zugeben und 90 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei des öfteren rühren. Die Suppe durch ein Sieb passieren, aber nicht mixen. Nochmals aufkochen und abschmecken.

Servieren Servieren mit Rahmrosette und Basilikumblatt

Bemerkung Je weniger Tomaten verwendet werden, desto mehr Püree muß zugegeben werden. Die fertige Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Variationen Es können diverse Einlagen verwendet werden wie z.B. Reis, Crevetten, Gin oder Kräuter.

Stichworte	Gasthof Bären, P50, Suppe, Tomate

Kochen 90 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Zitronensuppe mit Fisch und Fenchel

Für 4 Personen

Zutaten

- *150 g Apfelwein*
- *1.5 l Wasser*
- *500 g Fischabschnitte oder Gräten*
- *1 Bd. Frühlingszwiebeln, mit Grün in ringe geschnitten*
- *3 zweige Petersilie*
- *1 Zweig Zitronenmelisse*
- *1 Zweig Estragon*
- *2 Lorbeerblätter*
- *20 g grüne Pfefferkörner, abgespült*
- *400 g Fenchel, fein geschnitten*
- *4 Eigelb*
- *2 Zitronen, Saft von*
- *10 g Pernod oder Pastis*
- *10 g Salz*
- *250 g Fischfilet, in Streifen geschnitten*

Apfelwein, Wasser, Fischabschnitte und Kräuter in einem Topf aufkochen. Für 40 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren und wenn nötig mit Wasser auf einen Liter aufführen. In einen sauberen Topf geben, Fenchel zugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Eigelb mit Zitronensaft, Pernod und Salz verrühren. Die Suppe damit legieren, den Fisch zugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Sie darf nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. In vorgewärmte Teller anrichten. Mit Fenchelkraut, Zitronenzeste und grünen Pfefferkörnern garnieren.

Tip Will man die Suppe schneller zubereiten, kann man auch fertigen Fischfond aus Gläsern verwenden.

Stichworte	Betty Bossi, Fenchel, Fisch, P4, Suppe
10 Minuten	Fond kochen 40 Min.

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppen

Zwiebelsuppe, gebunden

Für 15 Portionen

Zutaten

- *150 g Butter*
- *600 g Zwiebeln, in feine streifen geschnitten*
- *200 g Röstmehl*
- *300 g Weißwein*
- *3 l Bouillon*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Oregano*

Die Zwiebeln in der Butter andünsten. Mit dem Röstmehl bestäuben und Weißwein ablöschen. Die Bouillon auffüllen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und mit Käsecroutons servieren.

Stichworte	P15, Restaurant Meierhof, Suppe, Zwiebel

Kochen 30 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Backerbsen \ Xavier

Für 120 Portionen

Zutaten

- *525 g Weissmehl*
- *150 g Vollei*
- *450 g Vollmilch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Durch eine Schaumkelle in die Friteuse tropfen lassen. Temperatur 170° C Auf Blechen mit Küchenpapier auskühlen lassen.

Bemerkung Gibt man etwas mehr Mehl hinzu und lässt die Masse durch ein Knöpfliblech in kochendes Wasser tropfen erhält man die Klassische Suppeneinlage XAVIER

Stichworte	Einlage, Gasthof Bären, P120, Suppe, Suppeneinlagen
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	1 Stunde

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Flädli \ Celestine

Für 150 Portionen

Zutaten

- *1000 g Weissmehl*
- *1000 g Wasser*
- *1000 g Milch*
- *500 g Vollei*
- *150 g Schnittlauch, fein geschnitten*
- *70 g Petersilie, fein gehackt*
- *100 g Fettstoff*
- *Salz, Aromat und Muskat*

Mehl, Wasser, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Kräuter zugeben und würzen. In der Pfanne oder in der Kippbratpfanne dünne Pfannkuchen backen. Auskühlen und in feine Streifen schneiden.

Stichworte	Einlage, Gasthof Bären, P150, Suppe, Suppeneinlagen
Vorbereiten	10 Min.
Fertigstellen	1 Stunde

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Griessklösschen

Für 120 Portionen

Zutaten

- *1200 g Vollmilch*
- *50 g Butter*
- *Salz und Muskat*
- *270 g Hartweizengriess*
- *50 g Weissmehl*
- *80 g Reibkäse*
- *400 g Vollei*
- *100 g Schinken, in feine Würfel geschnitten*

Milch, Butter, Salz und Muskat aufkochen. Griess und Mehl zugeben und die Masse abrühren, bis sie sich vom Topfrand löst. Den Käse unterrühren und die Masse in eine Schüssel umfüllen. Eier einzeln unter die noch heiße Masse rühren. Die Schinkenwürfel unterziehen. Mit Mokkalöffeln kleine Klösschen abstechen und in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. In Eiswasser abkühlen.

Stichworte	Einlage, Gasthof Bären, P120, Suppe, Suppeneinlagen
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	1 Stunde

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Käsecroutons \ Diablotins

Für 100 Portionen

Zutaten

- *400 g Reibkäse*
- *100 g Weissmehl*
- *100 g Vollmilch*
- *100 g Vollei*
- *25 Scheib. Toastbrot*
- *Paprika, Muskat, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz*

Alle Zutaten mischen, wenn nötig mehr Milch zugeben. Die Masse sollte sich gut streichen lassen. 5 mm dick auf Toastbrotscheiben streichen. Im Backofen bei 250° C Backen bis sie schön braun sind. Oder unter einem Grill gratinieren bis sie Farbe haben. Auf Gittern auskühlen lassen, damit sie nicht naß werden. In kleine Würfel schneiden.

Servieren Servieren als Einlage in Emmentaler Fleischsuppe oder Zwiebelsuppe

Bemerkung Wie der Name schon sagt handelt es sich um Diablotins, daher die Masse etwas schärfer abschmecken. Die Menge der Toastscheiben richtet sich nach der gewünschten Käsedicke, wobei zu beachten ist das die Masse ganz durchgebacken sein sollte daher nicht zu dick aufstreichen.

Stichworte	Einlage, Gasthof Bären, Käse, P100, Suppe, Suppeneinlagen
Backen \ Gratinieren 10 Min.	

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Leberknödel

Für 80 Portionen

Zutaten

- *1000 g Vollmilch*
- *400 g Weißbrot, ohne Rinde*
- *1200 g Leber, vom Rind*
- *100 g Zwiebeln,. gehackt*
- *4 St. Knoblauchzehen, gehackt*
- *20 g Petersilie, gehackt*
- *200 g Weissmehl*
- *300 g Vollei*
- *Salz*
- *Aromat*
- *Pfeffer*
- *Mayoran*
- *Oregano*

Milch und Eis gut einweichen, so daß man eine Panade erhält. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, und auskühlen lassen Panade, Zwiebeln und Leber durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Man kann die Masse auch mit einem Cutter mixen. Mehl, Eier und Petersilie untermischen. Die Masse abschmecken, mit 2 Löffeln Klösschen abstechen und in Salzwasser sieden lassen. Die Leberklösschen dürfen nicht kochen.

Bemerkung Im Original Rezept werden noch 250 Gramm ausgelassen Mark oder Nierenfett zugegeben. Darauf kann problemlos verzichtet werden.

Stichworte	Einlage, Knödel, Leber, P80, Restaurant Meierhof, Suppe, Suppeneinlagen
Vorbereiten	15 Min.
Fertigstellen	45 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*

Suppeneinlagen

Markklösschen

Für 10 Portionen

Zutaten

- *2 St. Markbein*
- *50 g Paniermehl*
- *50 g Vollei*
- *Muskat*
- *Salz*
- *Petersilie*

Das Mark auslösen und in einer Pfanne auslassen. Paniermehl, Salz, Ei und Muskat zugeben. 10 Minuten abstehen lassen. Petersilie zugeben und Klösschen formen. In der heißen Suppe 5 Minuten ziehen lassen.

Bemerkung Man kann die Klösschen auch in Salzwasser vormachen. Dann nur noch in der Suppe warm werden lassen.

Stichworte	Einlage, Hotel Höxberg, P10, Suppe, Suppeneinlagen

Fertigstellen 10 Minuten

Titel - *Rubrik* - *Stichworte*